

EL CONGRESO NACIONAL,
En Nombre de la República.
DECLARADA LA URGENCIA,
HA DADO LA SIGUIENTE LEY CONTENTIVA DEL
CODIGO DE PROCEDIMIENTO SANITARIO:

NUMERO 1459.

CAPITULO I

Art. 1.— Para los efectos de este Código, las ciudades y los pueblos de la República quedan clasificados de acuerdo con su población, del modo siguiente:

Clase “A”.—Poblaciones de 1.000 a 5.000 habitantes.

Clase “B”.—Poblaciones de más de 5.000 que no excedan de 10.000 habitantes.

Clase “C”.—Poblaciones de más de 10.000 que no excedan de 20.000 habitantes.

Clase “D”.—Poblaciones de más de 20.000 que no excedan de 40.000 habitantes.

Clase “E”.—Poblaciones de mas de 40.000 habitantes.

Al principio de cada artículo de este Código, se indicará con letras mayúsculas, de acuerdo con la clasificación arriba mencionada, la clase de la ciudad en la cual debe aplicarse el artículo.

La letra inicial “T” colocada delante de cualquier artículo significará que es aplicable a todos los lugares, estén o nó ,includos en la clasificación arriba mencionada.

Se calculará la población de una ciudad o pueblo, para los fines de esta clasificación, teniendo en cuenta solamente los habitantes que estén dentro del radio de la ciudad o del pueblo.

Los poblados de hasta mil (1.000) habitantes serán regi-

dos conforme las disposiciones del párrafo del artículo tercero de este Código.

Art. 2.— Para los fines de este Código se publica la siguiente tabla de clasificación de ciudades y pueblos del país. Esta clasificación de ciudades y pueblos y las clasificaciones subsiguientes, como se señalan más abajo, se considerarán terminantes y obligatorias en cualquier procedimiento legal.

Cada cinco (5) años, a partir de la publicación del presente Código, el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia hará publicar una nueva tabla de clasificación de ciudades y pueblos, de acuerdo con la clasificación de poblaciones del artículo 1.º de este Código.

POBLACIONES INCLUIDAS EN LA CLASE “A”.

Bayaguana,	Neyba,
Cabral,	Peña,
Cotuy,	Pimentel,
Dajabón,	Salcedo,
Duvergé,	San José de Ocoa,
Enriquillo,	San José de las Matas,
Higüey,	San Juan de la Maguana,
Hato Mayor,	Sánchez,
Imbert,	Sabana de la Mar,
Las Matas de Farfán,	Sabaneta,
Monseñor Nouel,	Valverde.

POBLACIONES INCLUIDAS EN LA CLASE “B”

Azua,	Monte Cristy,
Barahona,	San Cristóbal,
Baní,	Samaná,
La Vega,	Seybo.
Moca,	

POBLACIONES INCLUIDAS EN LA CLASE “C”

La Romana,	San Pedro de Macorís,
Puerto Plata,	San Francisco de Macorís.

POBLACIONES INCLUIDAS EN LA CLASE “D”

Santiago de los Caballeros.

POBLACIONES INCLUIDAS EN LA CLASE “E”

Ciudad Trujillo.

Art. 3.— El Secretario de Estado de Sanidad y Benefi-

cencia puede, provisionalmente, suprimir o modificar cualquier requisito especificado en el Código de Procedimiento Sanitario respecto a un lugar designado especialmente, o puede también cambiar la clasificación de cualquier lugar especialmente designado, sin atenerse a la clasificación establecida en los artículos anteriores.

La Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia dictará las reglamentaciones sanitarias especiales que regirán en las poblaciones que no excedan de mil (1.000) habitantes.

Art. 4.— Para los fines del Código de Procedimiento Sanitario, las ciudades y pueblos del país se dividen en Cuarteles Sanitarios.

Art. 5.— El Médico Sanitario Provincial respectivo hará que se publiquen los límites de los Cuarteles de cada ciudad o pueblo de su jurisdicción.

Las líneas de frontera de estos cuarteles para las ciudades y pueblos comprendidos en el artículo 2, se publicarán dentro de los sesenta (60) días a partir de la fecha de la publicación de este Código de Procedimiento Sanitario.

CAPITULO II

MERCADOS.

“T”.— Art. 6.— Para los fines del Código de Procedimiento Sanitario, por el término “Mercado”, se entenderá todo lugar que se destine a la venta de cualquiera de los siguientes artículos alimenticios: carnes, aves domésticas o de caza, pescado u otros animales de agua salada o dulce, legumbres, frutas y otros alimentos.

“T”.— Art. 7.— Para la instalación o uso de cualquier edificio o lugar dedicado a mercado, debe obtenerse previamente un permiso escrito del Médico Sanitario Provincial correspondiente.

En caso de reedificación o construcción de cualquier mercado, se someterán, para su aprobación, los planos del mismo al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia. La reedificación o construcción de cualquier mercado se hará de acuerdo con los planos aprobados.

“A” a “E”.— Art. 8.— Todos los mercados serán de tamaño adecuado a la extensión de los negocios que en ellos se hagan. Los mercados deben tener pisos de concreto o de otro material impermeable; estar provistos de suficiente cantidad de agua para su debida limpieza y de un desagüe convenient-

te para evitar la acumulación de las aguas dentro o en sus alrededores. Todos los mercados se construirán de modo que tengan mucha luz y mucha ventilación.

"T".— Art. 9.— Ninguna parte de un mercado podrá usarse como vivienda o dormitorio.

Ninguna parte de un mercado, excepto los restaurantes o cafés expresamente contruídos para este fin, podrá ser usada para la elaboración y servicio de alimentos. Los restaurantes y los cafés estarán situados a distancia suficiente de los lugares en donde se venden o expongan a la venta, alimentos.

"T".— Art. 10.— Los mercados deben mantenerse bien pintados, limpios y en buen estado sanitario.

Los mercados deben limpiarse todos los días cuidadosamente antes de las tres (3) p. m. La limpieza debe hacerse en todas sus partes y en todos los aparatos y receptáculos usados.

"C" a "E".— Art. 11.— Deben estar provistos de un número suficiente de receptáculos metálicos con tapas bien ajustadas, para la recogida de basuras o desperdicios de cualquier clase. Las basuras o desperdicios no se depositarán sino en los receptáculos. Estos receptáculos deben vaciarse y limpiarse diariamente después de su uso.

"T".—Art. 12.— Ninguna persona que sufra de enfermedad contagiosa o de alguna enfermedad venérea en su período agudo, puede emplearse o encargarse del manejo de alimentos destinados al consumo.

Los empleados de los mercados que manejen o vendan alimentos deben poseer el certificado de buena salud de acuerdo con el artículo 99 de la Ley de Sanidad.

"A" a "E".—Art. 13.— Todos los apartamientos, puestos y casillas destinadas a la exposición, ofrecimiento y venta de carne fresca, pescado, aves de caza o domésticas, excepto cuando se vendan en estado vivo, se construirán y conservarán a prueba de moscas por medio de un enrejado de alambre por lo menos de 16 hilos por pulgada lineal.

"B" a "E".—Art. 14.— Todas las mesas y mostradores en las cuales se exponga, ofrezca o se venda carne fresca, pescado, aves de caza o domésticas, excepto cuando estén vivas, serán de material impermeable, con superficie lisa, que se mantendrán libres de cortaduras y grietas y en completa limpieza.

"T".—Art. 15.— Todos los tableros y mostradores no contruídos de acuerdo con los requisitos del artículo anterior,

deben ser de madera dura o material análogo. La parte superior en la cual se vendan los alimentos, deberá mantenerse siempre en estado de limpieza y libre de cortaduras.

La parte de abajo de los tableros o mesas debe permanecer abierta, y no usarse como depósito de ropas u otros objetos.

Los picaderos deben limpiarse con cuidado diariamente antes y después de usarse. Esta limpieza se hará de tal manera que no queden manchas de sangre en su superficie. Los picaderos no se usarán como asiento, ni como descanso de ninguna especie.

Las carnes y los huesos no se cortarán o aserrarán en otro lugar que no sea en los picaderos.

"A" a "E".—Art. 16.— Se prohíbe exponer, ofrecer o vender, para el consumo público, carnes frescas o saladas, aves o pescado, excepto cuando se vendan en estado vivo, a menos que estén protegidas del polvo, de las moscas u otros insectos, y fuera del alcance del público y de cualquier otra contaminación.

"T".—Art. 17.— Las carnes frescas, pescado fresco, aves de caza o domésticas, excepto cuando se ofrezcan a la venta en estado vivo, pueden exponerse, ofrecerse o venderse después de las 11 de la mañana (11 a. m.) en los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero, ni después de las diez de la mañana (10 a. m.) en los demás meses del año sino en el caso de que dichos alimentos se conserven en un refrigerador u otro aparato generador de frío que tenga una temperatura interior de no más de 3°C. sobre cero. Dichos artículos no podrán sacarse del refrigerador u otro aparato generador de frío, sino temporalmente o para su venta inmediata.

"T".—Art. 18.— Todos los mercados estarán provistos de un número suficiente de inodoros, orinales o letrinas, construídos de acuerdo con los requisitos de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, para las necesidades de los empleados del mercado, de las personas encargadas del manejo y de la venta, y del público que frecuenta el mercado.

"A" a "E".—Art. 19.— Todos los alimentos expuestos u ofrecidos a la venta en cualquier mercado, se tendrán a una altura de dos pies del piso por lo menos.

"A" a "E".—Art. 20.— Queda prohibido escupir en los pisos, paredes o cualquier otra parte de los mercados que no sea en escupideras.

En los mercados habrá un número suficiente de escupideras para las necesidades de las personas que acostumbran frecuentar los mercados. Estas escupideras contendrán una solu-

ción de creolina al 5% y deben ser limpiadas diariamente.

“B” a “E”.—Art. 21.— Las aves vivas no permanecerán en el mismo apartamento o mostrador en que se ofrezca, exponga o venda carne fresca y estarán a una distancia conveniente, en jaulas especiales para que el olor que despidan no sea perjudicial a las carnes.

“A” a “E”.—Art. 22.— Todos los mercados estarán provistos de un número suficiente de ganchos para colgar la carne.

La carne se exhibirá a la venta colgada en los ganchos excepto cuando esté en un refrigerador u otro aparato generador de frío.

Estos ganchos deben tener el tamaño y la forma adecuadas, a fin de que puedan mantenerse en perfecto estado de limpieza.

“A” a “E”.—Art. 23.— La carne fresca, aves de caza o domésticas, pescado fresco, etc., no podrá envolverse en papel de periódico, o en papel sucio.

“A” a “E”.—Art. 24.— Está prohibida la venta de carne fresca, aves de caza o domésticas, pescado fresco u otro animal de agua salada o dulce, a menos que estén vivos, en otro lugar que no sea un mercado, según lo prescrito en este Código.

FRUTAS Y VEGETALES:

“A” a “E”.—Art. 25.— Las frutas, legumbres y otros vegetales deben venderse en los mercados. Solo mediante un permiso especial expedido por la autoridad sanitaria, podrán venderse por las calles las frutas, las legumbres y otros vegetales.

Ninguna fruta ni vegetales puede ofrecerse o exponerse a la venta en los mercados, a menos que la caja, mostrador o receptáculo que los contenga esté levantado por lo menos dos (2) pies sobre el nivel del piso.

Los requisitos del artículo 12 serán también aplicados a todas las personas que se ocupen de la venta de frutas o vegetales.

“T”.—Art. 26.— Cuando sea conocida la persona que efectivamente infrinjere las disposiciones de este Capítulo, ésta será la responsable, pero si no se conociere al infractor, el rematista, cuando se trate de Mercados Municipales, será el responsable, o el dueño o arrendatario, en los casos de mercados particulares, y caerán sobre él las penas que en este Código se disponen para tales infracciones.

CAPITULO III.

MATADEROS Y SACRIFICIO DE ANIMALES.

"T".—Art. 27.— No se sacrificarán animales para el consumo público, a menos que sea en un lugar o edificio destinado para tal fin, por la autoridad sanitaria local. Los mataderos no pueden construirse ni establecerse en la zona central de ninguna ciudad o pueblo, ni a una distancia menos de cien (100) metros de algún arroyo o río, cuyas aguas se empleen para el consumo público.

No se sacrificarán animales para el consumo dentro de los límites de ninguna ciudad o pueblo a menos que no sea con un permiso especial de la autoridad sanitaria local.

Antes de reedificar o construir un edificio destinado para matadero, los planos deben ser sometidos para su aprobación, al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia. No se podrá usar ningún edificio como matadero a menos que sea de acuerdo con los requisitos del Código de Procedimiento Sanitario y de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia. Se dispone que el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia queda autorizado a modificar o enmendar temporalmente cualquiera de los requisitos del Código de Procedimiento Sanitario relativos a la construcción de mataderos municipales o a la situación de los mismos.

"T".—Art. 28.— Todo ganado debe ser conducido al matadero por lo menos seis (6) horas antes de ser sacrificado y deberá ir caminando sin ayuda alguna, del corral al lugar del sacrificio.

El ganado debe ser inspeccionado por un veterinario inmediatamente antes de la matanza y la carne y vísceras de los animales sacrificados lo serán también, tan pronto como sea posible, después de la matanza. En caso de que no haya veterinario, esta inspección será hecha por la autoridad sanitaria local o persona designada al efecto.

Ningún ganado puede ser sacrificado sin la aprobación del veterinario o de la autoridad sanitaria competente. Esta misma autorización será necesaria para el expendio de las carnes o vísceras del ganado sacrificado.

"C" a "E".—Art. 29.— Todos los mataderos tendrán un corral próximo en el que han de tenerse los animales para el sacrificio por lo menos seis (6) horas antes de la matanza y no más de tres (3) días.

Los corrales deben ser de tamaño proporcionado al núme-

ro de animales que regularmente se tenga en ellos, y deben cumplir los requisitos siguientes:

- a) —Tener piso de concreto u otro material impermeable a prueba de ratas, por lo menos de cinco (5) pulgadas de grueso.
- b) —Tener un techo que proteja a los animales del sol y de la lluvia.
- c) —Estar bien ventilados.
- d) —Tener buen desagüe y la dirección de éste debe estar de acuerdo con las disposiciones de la autoridad sanitaria local.
- e) —Limpiarse completamente todos los días o después de ser usados.
- f) —Estar provistos de compartimientos separados para las diversas clases de ganado.
- g) —Estar provistos de suficiente abastecimiento de agua para los animales que se tengan en el matadero.

“A” a “E”.—Art. 30.— Los requisitos de los mataderos son los siguientes:

- a) —Estar bien ventilados y tener un tamaño proporcionado al número de animales que regularmente se sacrificuen.
- b) —Tener pisos de concreto u otro material impermeable, a prueba de ratas, por lo menos cinco (5) pulgadas de grueso.
- c) —El piso debe tener suficiente inclinación para su conveniente drenaje por medio de canales que se vacíen en tanques sépticos o pozo filtrante u otro sistema apropiado, conforme a lo que establezca la autoridad sanitaria local. Este desagüe no debe hacerse en ningún río o arroyo u otro abastecimiento de agua que se emplee para el consumo.
- d) —Tener una altura interior por lo menos de cuatro (4) metros.
- e) —Tener un techo a prueba de agua.
- f) —Tener un abastecimiento suficiente de agua y todos los aparatos necesarios para la completa limpieza del matadero, que se hará diariamente y después de usarlo. No se permitirá que se deje en el matadero sangre, restos o despojos de los animales sacrificados.
- g) —Tener un número suficiente de receptáculos metálicos con tapas de buen ajuste para los desperdicios o vísceras desechadas de animales sacrificados. El conte-

nido de estos receptáculos debe echarse inmediatamente después de la matanza, en el sitio destinado a ese fin. Los receptáculos deben limpiarse diariamente.

h)—Tener una cantidad suficiente de todos los aparatos e instrumentos necesarios para la matanza y manejo de la carne de los animales sacrificados. Estos aparatos deben limpiarse diariamente después de usarlos.

“D” a “E”.—Art. 31.—Además de los requisitos exigidos por el artículo anterior, los mataderos incluidos dentro de las previsiones de este artículo deben estar provistos de compartimientos separados como sigue:

a)—Para la matanza de animales.

b)—Para la limpieza de las vísceras y demás partes del animal sacrificado.

c)—Para el cuarto de baño e inodoro de los empleados.

d)—Para las oficinas.

“T”.—Art. 32.—Los mataderos no comprendidos en los tres artículos anteriores se conservarán limpios a satisfacción de la autoridad sanitaria local. Deben estar secos, bien desaguados y limpiarse diariamente después de ser usados.

“T”.—Art. 33.—Ningún compartimiento de un matadero o parte de su corral podrá usarse como dormitorio o comedor.

Está prohibido escupir en los pisos, paredes u otra parte del matadero, a menos que sea en escupideras. Estas escupideras contendrán una solución de creolina al 5% y deben ser limpiadas diariamente.

“T”.—Art. 34.—Los empleados y encargados de la matanza, manejo y conducción de la carne deben proveerse del certificado de buena salud expedido por la autoridad sanitaria local. Ninguna persona que sufra de enfermedad contagiosa o de afección venérea aguda podrá ser empleada en la matanza de animales para el consumo, ni el manejo de la carne.

Los empleados encargados de la matanza, del manejo de la carne y de su conducción del matadero a los mercados, deben usar ropa limpia de tela lavable, diferente a las que usen fuera del trabajo. Además, llevarán un mandil limpio en las horas de trabajo.

“A” a “E”.—Art. 35.—Las vísceras de los animales sacrificados, cuando se saquen del matadero, serán transportadas en carros cubiertos, a prueba de agua, o en receptáculos de metal con tapas de buen ajuste y deben mantenerse en los receptáculos mientras dure el transporte.

“B” a “E”.—Art. 36.— El transporte de la carne del matadero a los mercados se hará en carros especiales destinados para este uso únicamente.

Estos carros estarán bien cerrados y cubiertos con un techo que no deje filtrar el agua; pintados al óleo en la parte exterior y cubiertos interiormente con hojas de zinc, estaño o metal no oxidable.

Cada carro estará provisto de un número suficiente de ganchos grandes, no oxidables, en los cuales se colgará la carne. Queda prohibido echarla en los pisos de dichos carros.

Los carros llevarán en su parte posterior una puerta que se abrirá únicamente para introducir y sacar la carne. Llevará, además, en ambos lados, una ventana por lo menos de un (1) pié cuadrado con tela metálica para evitar que entren las moscas.

“T”.—Art. 37.— No se permitirá el sacrificio de animales mientras muestren signos positivos de las enfermedades abajo anotadas, ni el consumo de sus carnes, si después del sacrificio se comprueba que el animal sufría de algunas de ellas:

- 1.—Antrax.
- 2.—Antrax sintomático — Pata prieta.
- 3.—Antinomycosis.
- 4.—Anaplasmosis.
- 5.—Adelgazamiento extremo.
- 6.—Carbunclosis.
- 7.—Cólera de los cerdos.
- 8.—Disentería.
- 9.—Erisipela de los cerdos.
- 10.—Fiebre aftosa — Enfermedad del pie y de la boca.
- 11.—Fiebre maligna catarral.
- 12.—Fiebre de Texas — Piroplasmosis.
- 13.—Fiebre de origen indeterminado.
- 14.—Linfangitis micósica.
- 15.—Muermo.
- 16.—Peste bovina (Rinderpest) o (cualquier peste).
- 17.—Pseudo rabia (falsa rabia).
- 18.—Pseudo tuberculosis (hinchazón del ganado).
- 19.—Parásitos animales (Los parásitos que se sabe, son directa o indirectamente transmisibles al hombre).
- 20.—Putrefacción de las patas.
- 21.—Para-tuberculosis (Enfermedad de Johne).
- 22.—Pústula maligna.

- 23.—Rabia.
- 24.—Septicemia (Sea o no hemorrágica o puerperal).
- 25.—Sarna.
- 26.—Tétanos.
- 27.—Tuberculosis.
- 28.—Tripanosomiasis (Morriña, etc.).
- 29.—Heridas, fracturas o golpes acompañados de fiebres, cuando hayan transcurrido doce (12) horas.
- 30.—Parto reciente. (Debe haber transcurrido lo menos quince (15) días.
- 31.—Preñez avanzada. (Queda prohibido venderse el feto para el consumo público).
- 32.—Animales que tengan menos de treinta (30) días de nacidos. (No deberá venderse la carne de los becerros que pesen menos de veinte (20) kilos, después de ser "arreglados").
- 33.—Cualquier enfermedad del corazón, pulmones, hígado, riñones, bazo, peritoneo, pleura o cualquier órgano que haga impropia la carne para el consumo público.
- 34.—Inflamación aguda de cualquier órgano o parte del cuerpo. Cuando en el animal se encuentre un órgano enfermo o que alguna región del mismo presente alteraciones tales como abscesos, peladuras, llagas, quemaduras, y el estado del animal o el de sus carnes, después del examen, sean considerados como buenos para el consumo, se rechazará solamente el órgano o la región enferma o alterada.
- 35.—Cuando el animal, bien sea por su edad o por su sexo, retención de orina o cualquier otra causa, tenga olor desagradable que transmita a la carne, se rechazará.
- 36.—Cualquier enfermedad que impida al animal mantenerse en pies o en condiciones de buena salud, o que de otro modo sea indeseable para el consumo humano.
- 37.—Fatiga extremada, (animales fatigados o cansados deberán por lo menos tener ocho (8) horas de descanso antes de ser sacrificados).

"T".—Art. 38.— Ningún animal puede sacrificarse para el consumo público, a menos que sea en las horas fijadas por la autoridad sanitaria local.

"T".—Art. 39.— El contratista o rematista será responsable de las violaciones de este Capítulo, en el caso de matade-

ros municipales, a menos que se conozca el verdadero infractor, quien será el responsable.

CAPITULO IV

ENFERMEDADES TRÁSMISIBLES EN LOS ANIMALES.

"T".—Art. 40.— Para los efectos del Código de Procedimiento Sanitario, las siguientes enfermedades en los animales se consideran trasmisible, peligrosas a la salud pública y sujetas a las disposiciones de este Código:

- 1.—Antrax carbuncloso.
- 2.—Antrax sintomático.
- 3.—Cólera porcino.
- 4.—Carbunclo sintomático del ganado vacuno.
- 5.—Erisipela porcina.
- 6.—Fiebre aftosa.
- 7.—Fiebre carbunclosa en las especies: caballar, bovina, ovina y caprina.
- 8.—Muermo y lamparones en las especies: caballar, asnal y sus cruzamientos.
- 9.—Morriña negra.
- 10.—Pleuro-pneumonía contagiosa.
- 11.—Psittacosis (Enfermedad del loro).
- 12.—Pseudo-rabia (Peste de cocar).
- 13.—Peste bovina (Rinderpest).
- 14.—Rabia.
- 15.—Tripanosomiasis (Mal de caderas).
- 16.—Tuberculosis.

"T".—Art. 41.— Todos los dueños o personas que tengan a su cuidado animales y que sospechen que están atacados de alguna de las enfermedades comprendidas en el artículo anterior, deben notificarlo al Médico o al Inspector Sanitario a la mayor brevedad posible.

Estos animales deben separarse de los demás y tenerse bajo estricta cuarentena mientras sean examinados por un veterinario u otra persona competente designada por la autoridad sanitaria local correspondiente.

Cualquier autoridad sanitaria, tan pronto como reciba informes de un caso de enfermedad trasmisible o sospechosa en algún animal, debe notificarlo inmediatamente por telégrafo a la Secretaría de Estado de Agricultura por vía de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, para que aquella envíe un veterinario oficial a estudiar la enfermedad denunciada.

"T".—Art. 42.— En caso de que algún animal sea declarado, por las personas mencionadas en el artículo anterior, atacado de alguna de las enfermedades mencionadas en el artículo 40, se tomarán inmediatamente las medidas siguientes:

- 1)—El animal será aislado y debe señalarse de modo que pueda ser fácilmente identificado.
- 2)—Disponer las medidas necesarias para evitar la propagación de la enfermedad. Estas medidas pueden incluir la matanza del animal cuando así lo ordene el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia y la desinfección o destrucción de cualquier granero, establo, vehículo u otros objetos que hayan estado en contacto con el animal. Todas estas medidas se llevarán a cabo a satisfacción de la autoridad sanitaria local.
- 3)—En caso de que el animal esté sufriendo de rabia, debe dársele muerte inmediatamente.
- 4)—En caso de epizootia o que un gran número de animales sean atacados de la misma enfermedad dentro de la misma común, el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia queda autorizado a declarar una Zona de Cuarentena para los animales en el territorio donde reina la epizootia, designando los límites de la misma. El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia está autorizado, además, a prohibir el uso de los animales en la zona de cuarentena para fines de viajes, transporte, consumo público.
- 5)—Los gastos que ocasionen las medidas precedentes los pagará el dueño del animal o de los animales. Estos gastos no deben ser más de lo indispensable para la debida protección de la salud pública y la autoridad sanitaria será responsable de cualquier gasto que no sea justificado.

Se dispone que, cuando se demuestre que el dueño no tiene un ingreso de más de cincuenta pesos (\$50) mensuales y esto sea probado por la declaración jurada del mismo y de dos (2) testigos, los gastos deben ser pagados por el Estado.

"T".—Art. 43.— No quedará libre de la cuarentena ningún animal sospechoso de tuberculosis si demuestra la prueba por la tuberculina que está atacado de dicha enfermedad. Cuando la reacción por la tuberculina es positiva se comunicará al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, quien queda autorizado a ordenar la destrucción de todo animal en

que se compruebe claramente la existencia de la tuberculosis.

Toda prueba por la tuberculina será realizada por los Médicos Sanitarios Provinciales, o por los Veterinarios al servicio del Estado, quienes certificarán el resultado de la reacción.

En el caso de que el dueño no pueda pagar la prueba por la tuberculina, ésta se realizará por cuenta del Estado.

"T".—Art. 44.— En el caso de que se sospeche que un animal esté atacado de muermo, se aislará dicho animal y se identificará hasta que haya sido sometido a una prueba de reconocida confianza (prueba de fijación del complemento u otras pruebas que se consideren necesarias), por una persona competente designada por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

La toma de muestras de sangre se hará en presencia del dueño o de su representante debidamente autorizado, a quien se le dará aviso por escrito de la fecha y hora fijada para la toma de la sangre.

Cuando el dueño no tenga un ingreso de más de cincuenta pesos (\$50) mensuales y esto sea probado, por declaración jurada del mismo y de dos (2) testigos, dichos gastos serán pagados por el Estado.

El método y el lugar donde deba hacerse esta prueba serán determinados por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Los animales en los cuales sea practicada la prueba a que hayan sido sometidos, serán sacrificados en el plazo más breve posible y enterrados por lo menos a dos (2) metros bajo la superficie de la tierra. El establo o el lugar donde hayan estado estos animales serán desinfectados a satisfacción de la autoridad sanitaria local.

El animal sospechoso de muermo, en el cual el suero de la sangre dé una reacción negativa a la prueba que haya sido sometido en el primer examen, se someterá a una segunda prueba tres (3) semanas después del primer examen. Si a la segunda prueba se obtiene una reacción negativa, el animal y el establo o lugar donde esté deberá considerarse libre de la enfermedad. Si en la segunda prueba se obtiene una reacción positiva, se matará inmediatamente el animal y el establo o lugar donde se haya tenido debe desinfectarse a satisfacción de la autoridad sanitaria local.

"T".— Art. 45.— Los animales atacados de ántrax, deben ser sacrificados dentro de las veinticuatro (24) horas después que se haya confirmado la enfermedad; deben ser incine-

rados y la tierra de sus alrededores debe ser desinfectada, a satisfacción de la autoridad sanitaria local.

“T”.— Art. 46.— La limpieza y desinfección de los establos contaminados por la presencia de animales atacados de ántrax debe incluir lo siguiente:

- 1)—Todo el material permeable y todo lo deteriorado por el uso será incinerado.
- 2)—Si el piso es de tierra debe removerse en una profundidad de cuatro (4”) pulgadas, y ponerse en su lugar tierra no contaminada o concreto.
- 3)—Todas las partes inferiores de cualquier establo serán lavadas con una solución de creolina al cinco por ciento (5%) u otro desinfectante apropiado. Cuando se hayan secado bien las partes lavadas se pintarán o se lavarán con una mezcla de cal que contenga por lo menos cuatro (4) onzas de cloruro de cal por galón.

CAPITULO V

LECHE Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS.

“T”.—Art. 47.— Para los fines de este Código, leche es el producto íntegro del ordeño completo sin interrupción, de una hembra lechera sana, en buen estado de nutrición, limpia, descansada y cuya alimentación esté sometida a un régimen adecuado.

“T”.—Art. 48.— La leche obtenida antes de los doce (12) días, (término prudencial), de haber parido una vaca, se llama Calostro. Esta leche es impropia para el consumo.

“T”.—Art. 49.— El término Leche se aplica a la leche de vaca; pero las disposiciones sanitarias de este capítulo podrán ser aplicables a la leche de cualquier animal cuya secreción láctea se utilice para la alimentación.

“T”.—Art. 50.— Será buena para el consumo público la leche que reúna las siguientes condiciones:

CARACTERES:

Color—	Blanco ligeramente amarillento.
Sabor—	Agradable.
Olor—	Sui géneris.
Densidad a 15° C.—	1029 a 1035.
Acidez en ácido láctico—	No más de: 0.20%

CONPOSICION:

Agua—	No más de: 88.50%
Extracto seco a 100° C.—	No menos de: 11.50% a 12.25%

Grasa—	No menos de 3% a 5%
Caseína—	3%
Lactosa—	2% a 4.70%
Cloruros—	De: 0.14% a 0.20%
Sales de cenizas—	De: 0.60% a 0.90%

GRADO REFRACTOMETRICO Y DENSIDAD:

Grado refractométrico para la leche cruda: no inferior a 39 ni superior a 42. La leche hervida puede tener hasta 44.

Densidad del suero cúprico a 30o. C.: no menos de: 1.022.

“T”.— Art. 51.— La leche destinada al consumo público será clasificada así:

A.—Leche Cruda Superior.

B.—Leche Pasteurizada.

C.—Leche Cruda Ordinaria.

A.— LECHE CRUDA SUPERIOR:

Para que una leche sea reconocida como Leche Cruda Superior, es necesario que reuna los requisitos siguientes:

- a)—Ser suministrada por establecimientos que reunan los requisitos previstos en el artículo 79 de este Código.
- b)—Que contenga el menor porcentaje de bacterias por centímetro cúbico. (No más de 100,000 bacterias por c. c.).
- c)—Que la vaca que la produzca sea estabulada con una alimentación especial a base de raciones de pienso y se mantenga en condiciones absolutamente higiénicas.
- d)—Que la vaca diariamente, antes de efectuarse el ordeño, sea bañada y la ubre aseada con sustancias desinfectantes, que no sean cuásticas, olorosas ni perjudicial a la misma leche.
- e)—Que la leche no sufra ninguna manipulación y sea envasada en recipientes herméticamente cerrados, manteniéndola en estado de refrigeración a temperatura menor de siete (7) grados centígrados, y que no sea distribuida después de transcurridas treinta (30) horas de haber sido ordeñada.
- f)—Que las botellas sean meticulosamente lavadas con agua hirviente y líquidos antisépticos que no sean olorosos ni perjudiciales a la salud.

B.—LECHE PASTEURIZADA:

Para que una leche sea reconocida como Pasteurizada, es necesario que reuna los siguientes requisitos:

- a)—Que la leche sea pasteurizada de conformidad con el artículo 94 de este Código.
- b)—Que contenga no más de 60,000 bacterias por centímetro cúbico.

C.—LECHE CRUDA ORDINARIA:

Se denomina Leche Cruda Ordinaria:

- a)—La que procede de vacas que pasten en potreros, siempre que su ordeño sea efectuado en enramadas o casas de vaquerías que reúnan todas las exigencias de este Código y que no sea expedida al público consumidor con los requisitos especiales de la leche clasificada como Leche Cruda Superior.
- b)—Que no tenga más de 250.000 bacterias por c. c.

Cuando esta leche tenga más de 250.000 bacterias por c. c., solamente puede ser utilizada para fines industriales como mantequilla, queso y otros productos derivados, previa licencia de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

“T”.— Art. 52.— Será impropia para el consumo público la leche que, no reuniendo los caracteres indicados en el artículo 50 de este Código, se halle en las condiciones siguientes:

- a)—La que proceda de vacas que no hayan cumplido, por lo menos, doce (12) días de haber parido.
- b)—La que contenga gérmenes patógenos.
- c)—La que proceda de vacas enfermas o indebidamente alimentadas con productos impropios.
- d)—La que haya sido conservada con procedimientos no autorizados por este Código.
- e)—La que contenga sustancias extrañas a su composición natural.
- f)—La que proceda de vacas que se encuentren en un estado muy avanzado de gestación.
- g)—La que proceda de vacas que tengan llagas o heridas infectadas.
- h)—La que contenga más de 250.000 bacterias por c.c.
- i)—La procedente de establos, fincas y casa donde existan casos de tuberculosis, tifus, cólera, difteria, le-

pra y otras enfermedades contagiosas y transmisibles.

"T".— Art. 53.— La venta de leche que no sea de vaca, necesita permiso de las autoridades sanitarias, sujetándose las ventas a las condiciones que se señalen oficialmente.

"T".— Art. 54.— La leche destinada al consumo público, será envasada y vendida en recipientes de: un cuarto ($\frac{1}{4}$), de medio ($\frac{1}{2}$) y de un (1) litro; de vidrio, cristal o porcelana vitrificada y de boca ancha, para facilitar su limpieza. Los envases para la leche tendrán que ser taponados automática y apropiadamente, de manera que la leche quede resguardada contra el polvo y otras impurezas, quedando pues, prohibido el uso de pajas, papeles o cualquier otro material para el taponamiento de los envases en los cuales se distribuya la leche, que siempre debe entregarse al consumidor en las mejores condiciones profilácticas.

"T".— Art. 55.— La leche contenida en envases inadecuados o cuyo taponamiento viole lo dispuesto en el artículo anterior, será decomisada y el expedidor quedará sujeto a las sanciones de esta ley.

"T".— Art. 56.— Las vasijas para el transporte de leche serán de cristal o de un material liso y pulimentado. Se prohíbe el uso de vasijas de cobre, zinc, loza mal pulimentada o cascada, así como cualquiera otras vasijas con abolladuras o sucias.

"T".— Art. 57.— Se permitirá el transporte de leche a lomo de animales en aquellos sitios en los cuales lo estimare necesario el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, y previo permiso.

"T".— Art. 58.— Los carros destinados al transporte y distribución de leche, no podrán dedicarse a otro objeto y se conservarán limpios, pintados al óleo, su superficie interior tendrá que ser lisa y provistos de tela metálica que evite la entrada de insectos. Las divisiones interiores serán de material apropiado y movable para su mejor limpieza; además, llevarán en rótulos visibles, el nombre de la vaquería, del establo o de la finca de donde procede; la dirección y el nombre del dueño y el número de la licencia sanitaria.

Cuando la leche sea revendida en una lechería o por un especulador en este negocio, el envase debe tener, a más del rótulo arriba exigido, otro rótulo que especifique el nombre, dirección de la persona y de la lechería revendedora.

Se prohíbe terminantemente transportar en los carros destinados al expendio de leche, otros productos que no sean los derivados de ella, tales como quesos, mantequillas, helados. Después de verificarse el reparto, los carros de leche, al regreso a su domicilio, podrán trasportar mercancías que no sean de fácil descomposición.

Estos carros estarán inscritos en un libro de registro que se llevará en la oficina Sanitaria del lugar en donde radique el negocio de leche.

“T”.—Art. 59.—Queda autorizado el transporte de leche que no exceda de treinta (30) litros, en canastillas metálicas divididas en compartimientos que habrán de conservarse en buen estado de limpieza.

“T”.—Art. 60.—El repartidor entregará la leche al consumidor en el mismo envase en que se depositó en el sitio de trasiego.

“T”.—Art. 61.—En los lugares donde existan casos de enfermedades infecciosas, no podrán los repartidores dejar los envases para recogerlos luego, sino que vaciarán la leche en depósitos propiedad del consumidor, retirando los envases vacíos.

Los repartidores quedarán informados de los sitios en donde hayan enfermedades infecciosas, por el anuncio sanitario fijado en la puerta de la casa donde exista un caso de estas enfermedades.

“T”.—Art. 62.—Los empleados de todas las vaquerías, establos o locales análogos, así como los repartidores y cuantas personas tengan relación con la manipulación y distribución de la leche, tendrán que estar provistos de un certificado de salud, donde conste que no padecen enfermedad contagiosa.

Estos certificados serán renovados cada tres (3) meses, y podrán ser retirados por las autoridades sanitarias competentes por causa justificada.

“T”.—Art. 63.—Todas las personas que estuvieren en contacto con la manipulación, trasiego y reparto de la leche estarán siempre en buen estado de limpieza, en sus personas y sus vestidos.

“T”.—Art. 64.—El trasiego de la leche se efectuará en las vaquerías o en los establos, cuando sea embotellada para la entrega a la lechería (“puesto de leche”), o para la venta o distribución a domicilio. Lo será en los “puestos” destinados para este servicio cuando la leche sea enviada de los establos o vaquerías a éstos.

Los locales destinados al trasiego de leche, estarán provistos de los aparatos necesarios para la limpieza y la esteriliza-

ción de los envases y utensilios, y deben tener agua suficiente.

La limpieza se efectuará con soluciones alcalinas a sesenta (60) grados centígrados, y la esterilización por ebullición durante media ($1\frac{1}{2}$) hora, debiendo resguardarse de toda contaminación hasta el momento de ser utilizados.

Será descomisada la leche que no sea trasegada en la forma indicada en este artículo.

Las leches enviadas en bidones serán inspeccionadas en los puestos de trasiego en las lecherías. Cuando esta leche sea aceptada como buena por la autoridad sanitaria, el vendedor será responsable de cualquier adulteración o infracción a este Código.

La leche que sale embotellada de las vaquerías o establos para ser distribuída a domicilio, puede ser inspeccionada en cualquier lugar y en cualquier momento, siendo responsable de su adulteración o infracción a este Código, el propietario, a excepción de las vendidas por "puestos" de las cuales serán responsables los vendedores.

Todo individuo que venda leche comprada a vaquerías o establos, no debe recibirla sin antes haber sufrido esta leche, la inspección oficial y ser declarada como buena. Si la leche es recibida sin que se cumpla este requisito, lo hará a su riesgo, ya que dicha persona o personas serán los únicos responsables ante el Departamento de Sanidad de cualquier infracción. Esta persona o personas deben ayudar a las autoridades sanitarias en este servicio, tratando de que la leche que les sea entregada para la venta o distribución, sea pura, debiendo estar provistas, para mayor seguridad, de lactímetros u otros aparatos.

"T".—Art. 65.— Cuando el Médico o Inspector Sanitario tome muestras para los análisis de leche, lo hará en la forma siguiente:

a) Levantará un acta en el momento de la inspección, acta que se hará en duplicado, una para el funcionario actuante y la otra para el interesado; recogerá dos muestras de la leche; una que entregará al Laboratorio para fines de análisis, y otra que se dejará en poder de la Oficina Sanitaria y que se guardará en un refrigerador para su conservación. Las muestras se tomarán después de batir la leche de donde se van a sacar, taponando, precintando y sellando perfectamente los frascos donde se depositaron las muestras. Del resultado del análisis se dará cuenta al interesado, siempre que dicho análisis haya resultado perjudicial para él. Se dará oportunidad

al interesado, cuando la leche haya resultado adulterada para que concurra al Laboratorio Oficial, o nombre un perito a fin de que presencie el segundo análisis de la muestra lacrada en poder de la Oficina Sanitaria.

En caso de que sea necesario hacer este segundo análisis, al invitarse al interesado a concurrir o a enviar a un perito al laboratorio, se le concederá para tal fin un plazo que no exceda de dos horas. Si pasado este tiempo no concurre o no se hace representar el interesado, la autoridad sanitaria ordenará el segundo análisis, y en caso de resultar adulterado el producto, dará cuenta inmediatamente a la Alcaldía correspondiente.

Si los análisis fueren practicados por laboratorios ambulantes, el plazo para la rectificación de los análisis será de más corto tiempo.

El Departamento de Sanidad podrá especializar a los Inspectores en estos análisis, reglamentando su asistencia al Laboratorio Nacional durante el tiempo necesario.

DEL GANADO.

“T”.—Art. 66.— Los propietarios solventes, tendrán la obligación de atender las enfermedades de las vacas enfermas mediante la actuación de un veterinario particular, pero deben informar oportunamente de todos los resultados a la Oficina Sanitaria correspondiente.

“T”.—Art. 67.— Las vacas lecheras podrán mantenerse en establos, en potreros o en régimen mixto.

Art. 68.— Las vacas lecheras deben mantenerse limpias y exentas de parásitos cutáneos, especialmente garrapatas.

Las vacas de ordeño no deben ser golpeadas y debe cortárseles los pelos largos de las ubres, del vientre, de los flancos y de las caderas, manteniéndose estos pelos recortados.

Art. 69.— Cuantas veces el propietario de una o más vacas advirtiere síntomas de enfermedad en ellas, tiene la obligación de participarlo a la autoridad sanitaria del lugar, quien ordenará la visita de un veterinario.

El veterinario debe aislar a los animales enfermos, tratará de hacer un diagnóstico y hará la prueba de la tuberculosis cuando lo crea oportuno.

Si esta reacción es sospechosa o positiva, lo participará a la autoridad sanitaria, consignando el método empleado.

La comprobación del diagnóstico no se hará antes de los

siete (7) días de haber sido avisada la autoridad sanitaria de la reacción sospechosa.

Si el diagnóstico final es positivo, el animal debe ser sacrificado en el lugar y hora indicados por la autoridad sanitaria; si el diagnóstico final es negativo, el animal sospechoso podrá ser reintegrado al ganado.

DEL PERSONAL.

Art. 70.— Los propietarios o encargados de establos, vaquerías, lecherías o vendedor de leche, no podrán personalmente ni por medio de sus agentes, empleados o sirvientes, ofrecer, vender o entregar para la venta, para uso o consumo del público, ninguna leche, sin antes haber obtenido un permiso o licencia de la autoridad sanitaria local.

Las licencias serán expedidas solamente a nombre de los dueños o del negociante de la leche, y serán requeridos para cada lugar de producción, de la venta o de la conservación de la leche.

Toda persona que desee obtener la licencia de que trata este artículo, debe hacer constar en la oficina de la autoridad sanitaria local, para que figure en dicha licencia, los siguientes datos:

- a) Nombre, negocio y residencia del solicitante.
- b) La fuente o las fuentes de las que el solicitante obtiene la leche.
- c) Descripción del establecimiento y lugar de su situación.
- d) El número de vacas en poder de dicho solicitante.
- e) El promedio diario de leche de que dispone el solicitante.
- f) La forma en que se dispone de ella.
- g) La marca específica o nombre si lo hubiere bajo el cual dicha leche va a cambiarse, venderse o distribuirse.
- h) La clase de leche autorizada a producir.
- i) Cualquiera otra información que pueda tener interés sanitario.

En caso de que se trate de expendedores o repartidores de leche solamente, se hará constar en la autorización, la procedencia de la leche que se expende o se reparte, ruta que sigue el repartidor, la cantidad, lo más aproximadamente posible, de la leche que expende o reparte, y nombre de los empleados que tiene a su servicio.

Art. 71.— Los ordeñadores, antes de proceder al ordeño, deben lavarse las manos con agua, jabón y cepillo, y secárselas con paños o papeles perfectamente limpios.

Art. 72.— Antes de proceder al ordeño, tendrán que someterse las ubres a la más completa limpieza.

Art. 73.— Los propietarios de vaquerías o lecherías, deben participar a la autoridad sanitaria correspondiente de todos los casos de enfermedades infecciosas que se presenten entre sus empleados.

Cuando a uno de estos empleados que manipulen leche y sus derivados se le retire el certificado de salud por estar padeciendo de alguna enfermedad infecciosa, no se le expedirá nuevamente un certificado de salud sin previo examen médico que demuestre que esta persona está ya en condiciones de no transmitir la enfermedad que padeció.

Art. 74.— Para determinar la responsabilidad sobre la leche adulterada o en malas condiciones que se suministre al público en los establecimientos a que se hace mención en el artículo 88 del presente Código, cuantas veces esos establecimientos recibieren leche del abastecedor se examinará o analizará, procediéndose como lo determina el artículo 65 de este Código. Si el análisis de la muestra resulta malo, la responsabilidad será del abastecedor y si resulta bueno, la responsabilidad de cualquier leche mala que se hallase en el establecimiento la sufrirá el comerciante.

Art. 75.— Los dueños o encargados de todo establecimiento donde se negocie con leche, tienen la obligación de permitir a cualquier hora del día o de la noche la visita de los funcionarios encargados de la inspección general de leche y a facilitarles todos los informes que solicitaren, así como las muestras de leche que se requieran. En este caso, mediante el acta correspondiente.

Art. 76.— Para los efectos de este Capítulo, los dueños o encargados de lecherías, vaquerías y establos, son los responsables del cumplimiento de las exigencias sanitarias aquí contenidas.

DE LAS VAQUERIAS.

Art. 77.— Se entenderá por vaquería los predios rurales donde permanezcan las vacas que son recogidas para el ordeño.

Art. 78.— Toda vaquería debe disponer de lo siguiente:

- a) Un local para el ordeño, que debe mantenerse limpio y con abundancia de agua para su aseo, y debe estar alejado por lo menos a cincuenticinco (55) metros de las viviendas, gallineros, pesebres, pocilgas, revolca-

deros de animales o sitios donde se amontone abono o basura, no pudiendo tener el techo menos de tres (3) metros de altura.

- b) Un local limpio y adecuado para envasar la leche.
- e) Un local para la limpieza y depósito de los utensilios que se emplean para el ordeño. Este local debe estar a prueba de insectos.

DE LOS ESTABLOS.

Art. 79.— Ningún edificio destinado a establo de vacas tendrá una capacidad menor de treinta (30) metros cúbicos por vaca. Luz y ventilación buenas; drenaje, piso impermeable, techo liso para su fácil limpieza, pesebres de cemento o de material apropiado, abrevaderos de agua corriente, con altura no menos de cinco (5) metros.

Art. 80.— En los locales destinados a establos de vacas no se permitirá el ejercicio de otra industria o comercio, ni podrá residir persona alguna.

Art. 81.— Todo sitio de establo de vacas tendrá que mantenerse limpio. Los depósitos de basura y estiércol estarán tapados herméticamente y distantes de las vacas y del local de ordeño.

Art. 82.— En todo establo de vacas, habrá un local de ordeño en sitio adecuado, con abundante agua corriente para el lavado de las manos de los ordeñadores y de las ubres de las vacas.

Este local de ordeño no podrá tener menos de tres y medio ($3\frac{1}{2}$) metros de largo por tres de ancho, y donde solo podrán permanecer el ordeñador y la vaca. En este sitio no se le dará de comer a la vaca y se regará con agua una hora antes de proceder al ordeño.

Art. 83.— En los establos que tuvieren menos de quince (15) metros cuadrados para cada vaca, no podrán permanecer los animales más de cinco (5) horas a.m., ni más de cuatro (4) horas p. m., para el ordeño y despacho de la leche.

En los establos donde se disfrute de una capacidad de quince (15) metros cuadrados o más para cada vaca, podrán los animales permanecer hasta las 6. p. m.

Art. 84.— Las vacas estabuladas serán sometidas a la prueba de la tuberculina cada año e inspeccionadas cada tres (3) meses por veterinarios.

Art. 85.— En los establos de vacas no podrá expendirse otra leche que no sea la ordeñada en ellos.

Art. 86.— Después de retiradas las vacas, se guardará la leche destinada a la venta y no se podrá guardar leche de otra procedencia.

Art. 87.— En los establos no se podrá despachar leche en vasos descubiertos.

DE LOS MERCADOS DE LECHE “PUESTOS DE LECHE”. (LECHERIAS)

Art. 88.— Los establecimientos destinados a la venta de leche recibida de vaquerías o de establos, se denominan “Lecherías” y estarán instalados en locales sin comunicación con otro establecimiento ni con casas de viviendas.

Art. 89.— Las lecherías deben cumplir los requisitos siguientes:

- a) Que el local destinado a la venta de la leche tenga suficiente amplitud, piso sanitario, paredes revestidas de material impermeable hasta dos y medio (2½) metros por lo menos, desde el suelo hasta arriba: los techos y el resto de las paredes pintados al óleo, los mostradores y mesas serán de material impermeable pulido.
- b) Local apropiado para la limpieza de los utensilios y para la ebullición de los mismos.
- c) Refrigerador con capacidad suficiente para toda la leche.
- d) Cocina adecuada de modo que no se esparza nada que pueda ensuciar la leche.
- e) Personal sano, con vestidos lavables y con certificado de buena salud.
- f) El encargado de la vigilancia de la lechería, podrá residir en ella, pero en sitio que no sea el salón de despacho ni el lugar destinado a lavadero y depósito de utensilios.
- g) Los depósitos de basura estarán en sitios alejados del salón de despacho y locales donde se manipule leche o estuviesen depositados los utensilios.

Art. 90.— En los locales destinados a lechería no se permitirá la estancia de carros ni animales.

SERVICIO AL PUBLICO:

Art. 91.— La leche solo podrá venderse en las lecherías

y a domicilio siempre que se haga en carros apropiados o en canastillas como lo determina el artículo 54 de este Código, y en los cafés, restaurantes, cantinas, hoteles y otros establecimientos donde se expendan leche al público para su consumo inmediato, estando éstos obligados a suministrarla a sus clientes de la mejor calidad, mantenerla libre de gérmenes patógenos, insectos, polvo e impurezas.

Para este fin quedan obligados a conservarla en refrigeradores a una temperatura no mayor de siete (7°) grados centígrados. Se exceptúa de este requisito, la leche destinada al más inmediato servicio, pero manteniéndola al “Baño María” en vasijas apropiadas y cerradas.

Art. 92.— En las instituciones del Estado, en las del Distrito o en las Municipales, tales como hospitales, asilos, cárceles y presidios, donde se suministre leche a los enfermos, asilados o presos, así como en las clínicas y sanatorios que pertenezcan a particulares o a sociedades donde se suministre leche a los enfermos, asilados o socios, se hará lo mismo en relación con la recolecta de muestras de leche y determinación de responsabilidades que en los establecimientos públicos a que se refiere el artículo 74 de este Código.

Art. 93.— Cuando en una institución, ya oficial o particular, donde se asistan enfermos a quienes por prescripción médica haya que suministrarles leche de un tipo que no fuere el previsto en este Código para el consumo público, se hará constar por medio de un escrito del facultativo que asista al enfermo haciendo especificación del nombre del paciente y la cantidad de leche especial que necesita el enfermo.

PASTEURIZACION DE LA LECHE:

Art. 94.— La pasteurización de la leche queda sujeta a estos requisitos:

- a) — Autorización sanitaria para la instalación de plantas pasteurizadoras.
- b) — Instalación de las máquinas de pasteurizar y refrigeración necesarias.
- c) — Tener laboratorio bacteriológico y químico a fin de que la leche esté constantemente bajo buena vigilancia científica.
- d) — La leche se hará pasar por filtro clasificador antes de ser pasteurizada.
- e) — Pasteurizada la leche, se embotellará y tapará por

medios automáticos y se colocará en refrigeradoras a no más de cinco (5º) grados centígrados.

- 1) — Los frascos que contengan leche pasteurizada, se precintarán y rotularán, consignando la hora de la pasteurización y la advertencia de que se consuma antes de que transcurran cuarenta (40) horas, manteniéndose hasta su expendio a una temperatura de no menos de trece (13º) grados centígrados.

PRODUCTOS DE LA LECHE:

Art. 95.— Se permite la venta de leche desnatada, cuando en el envase tenga un rótulo claro, bien visible que exprese: “Leche Desnatada”, con letras no menores de tres (3) centímetros de largo.

Art. 96.— Se permite la venta de leche condensada, concentrada o de otro tipo, cuando éstos artículos tengan las siguientes condiciones:

- a) — Sus características organolépticas y sus constantes químicos de composición deben ser tan pronto como se les adicione el agua sustraída en la preparación industrial, exactamente iguales a las exigidas para las leches en estado natural, más la sacarosa en los tipos azucarados. Se entiende que la proporción de agua sustraída debe ser clara y exactamente indicada por el industrial en el rótulo fijado sobre el continente de la leche.
- b) — Las vasijas y envases deben tener en sus rótulos los nombres correspondientes al tipo de leche que contenga: “Leche Condensada”, “Leche Concentrada”, “Leche Evaporada” u otro tipo de leche, con letras no menores de un centímetro y siempre más grandes que las del resto del texto del rótulo general.
- c) — El rótulo de los envases de las leches condensadas debe expresar si éstas son azucaradas o no. Igualmente debe expresar si contienen toda su crema o si están descremadas. No se permite el uso de antisépticos ni preservativos de ninguna clase. Las leches pasteurizadas deben someterse a la reacción de las reductasas de Bertins Sans y Gaujoux.

MANTEQUILLAS:

Art. 97.— Una mantequilla pura y buena para la venta

y consumo debe dar las siguientes cifras límites de análisis y cumplir todos los requisitos indicados a continuación:

Agua	10% a	16%
Grasa	80% a	90%
Cenizas	0.10% a	0.20%
Índice de Hehner	76% a	91%
Materias insolubles en éter	1% a	2%
Índice de Kottstorfer	210% a	230%
Grado Zeiss (Butirómetro)	36% —	39 — a 40° C.
Cloruro de sodio hasta	6%	

Las mantequillas saladas no deben contener más de un 8% de cloruro de sodio, ni antisépticos, ni preservativos, ni colorantes de ninguna clase, excepto el de bija.

Las mantequillas saladas, mantequillas para cocinar o los artículos con denominación análoga o con título de: “Superior”, de “Familia” u otras análogas, deben expresarlo en el rótulo general con las letras grandes de dos (2) centímetros de largo por lo menos y en sitio bien visible del envase.

La misma disposición anterior es aplicable a la mantequilla de cabra y a la mantequilla renovada.

QUESOS:

Art. 98.— Con este nombre se designa el producto separado de la leche, de la crema o de la leche descremada total o parcialmente, sin adición de ninguna otra sustancia animal o vegetal extraña, ni colorante de ninguna clase.

Los quesos o quesos de crema no deben contener menos del 30% de grasa de leche de vaca ni sustancia o ingrediente malsano, ni adicionado bajo cualquier título que sea.

Es aceptable la venta de queso hecho de leche pura que contenga no menos del 15% de grasa de leche de vaca, hecho con toda pulcritud higiénica, y que exprese en el rótulo de su envase o envoltorio: “Queso de Leche Parcialmente Desnatada”.

Es también aceptable el queso hecho de leche desnatada pura de vaca, que contenga no menos del 10% de grasa de leche de vaca, sin adiciones malsanas o nocivas y que exprese en el rótulo del envase o envoltorio: “Queso de Leche Desnatada”.

Las palabras “Envase” y “Envoltorios” usadas en los párrafos anteriores, no se refieren a las cajas, barriles y otros continentes que se usan para facilitar el transporte.

La composición de los principales quesos que se fabrican en el extranjero (tipo Choddar) varía entre los siguientes límites:

Agua	28% a 58%
Grasa	9% a 41%
Proteínas	7% a 36%
Cenizas	0.60% a 7%
Antisépticos	No debe contenerlos.
Preservativos.	No debe contenerlos.

Art. 99.— La adulteración de la leche y sus productos derivados, será considerada como delito, y la violación a los preceptos contenidos en este Capítulo se consideran como infracciones.

De los delitos relativos a las adulteraciones de la leche y sus productos derivados, conocerán los tribunales correspondientes, en virtud a sometimientos legales encauzados por las autoridades sanitarias.

CAPITULO VI

PARA REGIR LA CONSTRUCCION DE TODO EDIFICIO, SUS DEPENDENCIAS Y SU CONSERVACION EN CONDICIONES SANITARIAS.

Art. 100.— No se podrá construir, reconstruir o alterar ningún edificio sin un permiso escrito de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia. Antes de comenzar dichas construcciones, se someterán, por vía del Médico Sanitario Provincial correspondiente, los planos a la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia para su aprobación. Las instalaciones sanitarias, pozos negros, pozos sépticos, letrinas y otros anexos, se considerarán como dependencia de dichos edificios y construcciones.

Los planos serán presentados en papel ferro-prusiato y en cinco (5) copias. Cuando sean aprobados, la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia retendrá una copia para sus archivos; se enviará otra al Médico Sanitario Provincial correspondiente; una a la oficina del Ingeniero Asesor de Obras Públicas y dos se devolverán al dueño de la construcción.

Una copia de los planos aprobados por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia estará a la vista en el lugar donde se lleve a cabo la construcción. Estos planos, para su inspección, se mantendrán en todo tiempo a la disposición de

cualquier Médico Sanitario Provincial o de su representante debidamente autorizado.

En el caso de que dicho plano o planos no se presenten a solicitud de cualquier Médico o Inspector Sanitario, éste suspenderá los trabajos de construcción hasta que sean presentados.

Los planos indicarán detalladamente las condiciones y dimensiones de los cimientos, pisos y techos, y la forma y tamaño del solar donde se vaya a construir, y la situación del edificio en el Solar. El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia está autorizado a exigir cualquiera otra información detallada, incluyendo especificaciones y explicaciones que, a su juicio, sean necesarias. La información adicional será suministrada cuando se solicite. Si se ha de usar concreto reforzado o armaduras de acero, se debe expresar las dimensiones con todos los detalles. Las letrinas, inodoros, aligibes y construcciones similares, serán indicadas en los planos.

Si algunos de dichos planos no fueren aprobados, se devolverá al remitente, dentro de un período de dos (2) semanas, con una relación de sus deficiencias y del modo de corregirlas.

Ningún edificio que se construya, reconstruya o altere, podrá ser ocupado o utilizado mientras no sea inspeccionado, y la construcción aprobada por escrito por el Departamento de Sanidad. La ocupación de un edificio antes de ser aprobado constituirá una infracción al Código de Procedimiento Sanitario además de cualquiera otra pena que sea impuesta, y el edificio será desalojado inmediatamente. El dueño del edificio será responsable si no cumple las disposiciones de este artículo. La inspección final se hará dentro de los diez (10) días de recibir aviso de que la obra ha sido terminada.

Ningún edificio que esté situado en terreno que haya sido formado por medio de rellenos con basuras, desperdicios y ripios o con cualquier sustancia peligrosa para la salud pública, podrá usarse como habitación.

Art. 101.— En los edificios que se construyan para ser usados como viviendas, cada habitación dormitorio tendrá una capacidad mínima de veinticuatro (24) metros cúbicos y recibirá su luz directamente del exterior. El área de las puertas y ventanas no será menor de la quinta (1/5) parte del área del salón correspondiente. El área del piso de cada cuarto tendrá una superficie mínima de ocho (8) metros cuadrados; el ancho

no será menor de dos y medio ($2\frac{1}{2}$) metros, la altura desde el piso al cielo raso no menor de tres (3) metros y la longitud no excederá de dos veces la altura. Para los fines de ventilación, se dejará una abertura sobre cada puerta, de su mismo ancho y de una altura no menor de treinta (30) centímetros. El conjunto de las rejas no obstruirá más de la tercera parte de dicha abertura.

Todas las cocinas, excepto en las que únicamente se use energía eléctrica, tendrán campana y chimenea para permitir la fácil salida del humo y de los gases, cuya sección no será nunca inferior a doscientos centímetros cuadrados en la chimenea. La campana debe abarcar el área que comprende todas las hornillas, y no estar a una altura mayor de un metro sobre el plano del fogón. Las cocinas tendrán un área por lo menos de cinco (5) metros cuadrados y recibirán directamente su luz y aire del exterior.

En las casas que se construyan para viviendas cuyas paredes estén a menos de dos (2) metros de los límites laterales del solar que ocupe deben tener patios para permitir la ventilación según se establece más abajo; el ancho de estos patios no será menor de tres (3) metros, y si es cerrado por los cuatro (4) lados, el largo no será menor de cinco (5) metros. Cuando el edificio esté construido con un espacio entre los límites del solar y las paredes laterales, la anchura del patio se medirá desde las líneas laterales del solar.

Toda casa que se construya tendrá un espacio libre que servirá de patio y estará de acuerdo con las siguientes estipulaciones.

- I—En los edificios con frente a una sola calle, el área del patio será por lo menos de 20% del área total del solar.
- II—En los edificios que no hagan esquina pero con frente a dos calles paralelas o casi paralelas, el patio será el 15% del área total del solar.
- III—En los edificios que hagan esquina con frente a dos calles, el espacio libre será el 10% del área total del solar.

Ni el ancho ni el largo de ningún patio podrá ser menor de la quinta parte de la altura de la pared del edificio a que pertenece, y a la que dá su frente. Se dispone que ningún patio será menor de tres por cinco (3×5) metros.

La altura de todo edificio que se construya no excederá de dos veces el ancho de la calle a que dé su frente; sin embargo, dentro de la sección comercial de las municipalidades,

el Departamento de Sanidad podrá conceder permiso especial para permitir una altura mayor.

Toda casa de más de tres (3) pisos, se contruirá a prueba de fuego y provista de una escalera de escape por cada piso.

Art. 102.— Los pisos de las habitaciones bajas estarán sobre el nivel del patio y el nivel de éste sobre el de la calle. El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia queda autorizado cuando esto no sea factible, a permitir una construcción diferente y a dictar las medidas especiales que sean necesarias para obtener la debida condición sanitaria.

Cuando se autorice una construcción de madera, el edificio puede descansar:

a)— Sobre muros de cimentación;

b)— Sobre postes.

Cuando descansen sobre muros de cimentación, éstos serán contruídos a prueba de ratas, y se extenderán alrededor de todo el edificio hasta una profundidad por lo menos de dos (2') pies bajo el terreno circundante, debiendo ser de concreto o de mampostería. Su parte superior estará al nivel y ajustará a la parte inferior del piso de la casa. Cuando un edificio de madera se construya sobre postes, el espacio entre las vigas y el terreno no será menor de dos (2') pies. Si una o más partes del piso bajo de un edificio o casa, está a menos de dos (2') pies sobre el terreno o la calle, dichas partes del piso descansarán sobre una pared de concreto o mampostería, que se extienda dos (2') pies bajo tierra y su parte superior ajustará bien con el piso del edificio.

En la zona central de las ciudades o poblaciones, los pisos de los patios serán de concreto u otro material impermeable, y tendrán buen desagüe. Disponiéndose que se pueden dedicar algunas partes a hierbas o flores si son convenientemente atendidas.

Art. 103.— Todos los departamentos en que se instalen inodoros o letrinas tendrán buena luz y ventilación.

Estos locales estarán completamente separados por una pared o tabique divisorio del comedor, despensa y cocina, y pueden tener una puerta en las paredes o en los tabiques. Las letrinas estarán completamente incomunicadas y aisladas de la casa. Estas instalaciones sanitarias estarán de acuerdo con los requisitos establecidos al efecto por este Código y por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia. El área del piso de dichos locales será por lo menos de dos (2) metros cuadrados.

Los tubos de descarga de los techos, de los inodoros, de los orinales, de los fregaderos, de los sumideros, de los vertederos y otras instalaciones sanitarias, serán de hierro fundido o de cualquier otro metal de acuerdo con el reglamento sobre plomería.

Art. 104.— Ningún sótano o local subterráneo se usará como vivienda. Sin embargo, puede habitarse cuando alguno de los lados del piso esté situado sobre el nivel natural del terreno como por ejemplo en la ladera de un cerro o pendiente. Las paredes exteriores y pisos de estos locales deben hacerse impermeables a la humedad, construyéndolas de concreto o reforzando con concreto aquellas que sean de piedra o mampostería. Se situarán en terrenos bien desaguados. Ninguna parte de un local cuyo piso esté a más de $1\frac{1}{4}$ metros bajo el nivel natural del terreno será usado como habitación.

Art. 105.— En las ciudades o poblaciones que tengan acueductos, alcantarillados o sistemas de cloacas, los edificios o casas tendrán inodoros conforme a las disposiciones de este Código, con desagüe independiente al alcantarillado y cloacas, con exclusión de todo sistema de letrina.

Todos los edificios en estas ciudades deben tener, por lo menos, un baño o una ducha, un lavamanos, un vertedero, un fregadero y un lavadero cuando éste sea necesario.

En las ciudades y poblaciones que no tengan acueductos, alcantarillados o sistemas de cloacas y donde haya que usar pozos negros, pozos sépticos o construcciones análogas, éstos deben construirse a una distancia mínima de tres (3) metros de cualquier algibe, pozo, dormitorio, cocina, tan alejada como sea posible, dentro de los límites de la propiedad. En este último caso, dichas construcciones se harán de acuerdo con los requisitos especiales que disponga al efecto la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Los sumideros, pozos negros y construcciones similares, se limpiarán antes de que se llenen demasiado y rebosen al exterior. Cuando lo exija la autoridad sanitaria local, se usarán desinfectantes.

Cualquier deficiencia en los inodoros, letrinas, desagües, sumideros, vertederos o pozos negros que sea causa de olores desagradables o perjudiciales, será inmediatamente corregida al recibo de un aviso escrito de la autoridad sanitaria local. La falta del cumplimiento a este aviso conllevará la aplicación de las disposiciones del artículo 17 de la Ley de Sanidad, referente a los Peligros Públicos.

Art. 106.— Toda casa o edificio en las poblaciones donde no haya acueducto debe estar provista de receptáculos capaces de contener agua para un período de sesenta (60) días, en cantidad no menor de cien (100) litros diarios por cada persona. Donde se recoja agua en tanques y donde se usen albiges o pozos, éstos deben mantenerse limpios. Estos albiges, tanques, pozos u otros depósitos para agua, se conservarán de modo que no transmitan humedad a las habitaciones de viviendas y que no reciban filtraciones de tubos, letrinas, caños o pozos negros. Se mantendrán bien tapados con tapas bien ajustadas y de acuerdo con el reglamento sobre la materia y toda abertura se cubrirá con tela metálica a prueba de mosquitos.

Todas las fuentes o surtidores deben tener constantemente agua corriente, de lo contrario, se prohíbe el uso.

En las casas de viviendas, se instalarán por lo menos un baño o una ducha, un inodoro y un lavamanos o un vertedero por cada piso. Habrá un inodoro por cada quince (15) personas y un baño o una ducha por cada veinticinco (25) personas. En ningún caso el baño o el inodoro estarán en comunicación directa con la cocina.

Los pisos de los cuartos de baño, cocinas o inodoros serán de material impermeable. Si las paredes son de mampostería, éstas se pondrán a prueba de agua con cemento hasta una altura mínima de uno y medio (1-1/2) metros, y si son de madera, serán de construcción compacta, (sólida, ajustada), y pintarse por lo menos con dos manos de pintura de aceite.

Art. 107.— No se permitirá que el agua de desagüe de los patios o casas, excepto cuando sea agua limpia, corra por cunetas abiertas o desagües directamente a la calle. Estos desagües serán conectados con un sistema de cloacas o alcantarillados de acuerdo con el artículo 105 de este Código.

Queda prohibido, dentro de la zona urbana, echar o depositar en la tierra agua sucia, de fregado, de cocinas, aguas de jabón y otras de la misma naturaleza.

Art. 108.— Todas las casas, edificios y sus dependencias se conservarán en buenas condiciones de limpieza, estando el dueño, arrendatario o inquilino en la obligación de realizar las reparaciones o alteraciones sanitarias que se ordenen por la autoridad sanitaria local. Cualquier propiedad que no se mantenga en condiciones sanitarias satisfactorias puede declararse como un Peligro Público y actuarse conforme las disposiciones del artículo 17 de la Ley de Sanidad.

El dueño o inquilino, según el caso, cuidará de que los diferentes apartamentos de la casa se conserven estrictamente limpios, que no se permita la acumulación de basuras y ripios en ellos, en el techo, en el patio o contornos, ni el estancamiento de aguas en la casa o en sus alrededores.

Art. 109.— Los solares yermos o cualquier otro predio no edificados, se conservarán limpios y libres de maleza y se dispone que dichos sitios pueden ser utilizados para huertos y jardines; pero, no se usarán como depósito permanente de madera u otros materiales de construcción ni objetos usados, ni para amontonar ripios y basuras.

Queda prohibida la crianza y cuidado de cerdos dentro de la zona urbana de las poblaciones.

No se tendrán aves de corral dentro de las zonas centrales de las ciudades y poblaciones, a menos que se tengan en un local limitado, a prueba de ratas y por lo menos de dos (2) metros cuadrados. La base de dicho local penetrará en la tierra una profundidad de dos (2') pies y se levantará a un (1') pie sobre el nivel del suelo. Los lados y el techo deben ser de un alambrado de malla de media ($\frac{1}{2}$ ") pulgada o cualquier otro material a prueba de ratas. Estará provisto de una sola puerta que se mantendrá siempre cerrada. Las aves se alimentarán solamente dentro del corral.

Art. 110.— Todos los edificios públicos como hoteles, teatros, restaurantes, salones y otros similares estarán provistos de suficiente ventilación en relación con el número de personas a que se destinen.

Tendrán también suficiente provisión de agua para fines de limpieza y suficiente número de lavabos, inodoros y orinales sanitarios.

CAPITULO VII

PLOMERIA — CLOACAS — ALCANTARILLADOS

Art. 111.— Los pozos negros, letrinas, tanques sépticos o construcciones análogas, no se permitirán cuando sea posible conectar el edificio con una cloaca, pública o privada. Donde no existan cloacas, los edificios tendrán su desagüe conectando a un pozo negro o tanque séptico contruidos de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia. El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia puede, cuando lo juzgue necesario, exigir que los administradores o dueños de instituciones o edificios públicos, o de ins-

tituciones o edificios privados frecuentados por el público, los provean de cloacas.

Ninguna cloaca desaguará en un arroyo o río excepto cuando por escrito lo autorice el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, quien establecerá las condiciones de su realización.

Art. 112.— No se podrá depositar desperdicios e inmunicias de ninguna clase en los alcantarillados y sus dependencias.

Ninguna persona podrá romper o interrumpir los alcantarillados públicos y sus dependencias, sin antes haber obtenido un permiso escrito de la autoridad sanitaria correspondiente.

Cuando la autoridad sanitaria local lo crea necesario, notificará por escrito al dueño o dueños de cualquier edificio, o solar o parcela de terreno, dentro de la zona urbana, para que establezca o establezcan el desagüe y las conexiones con el alcantarillado público, si la conexión es posible.

Art. 113.— Mientras no exista una Escuela de Plomería, el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia dispondrá que los aspirantes al grado de Maestro Plomero o de Oficial Plomero presenten el examen correspondiente ante una Comisión de los Ingenieros adscritos a la Secretaría de Estado de Comunicaciones y Obras Públicas. El diploma otorgado por la Comisión Examinadora será registrado en la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, mediante el pago de cinco (\$5) pesos.

Los Ingenieros quedan autorizados para hacer planos, contratos y dirigir trabajos de plomería.

Los maestros plomeros podrán hacer planos, contratos y dirigir trabajos de plomería. Se autoriza, a los oficiales plomeros a hacer planos, contratos y dirigir trabajos de plomería, en las municipalidades donde no hayan máestros plomeros.

Se necesita la mayoría civil (21 años) para poder ejercer la plomería.

El maestro o el oficial plomero que presente una licencia expedida en un país extranjero para la práctica de su oficio, si satisface a la Junta Examinadora, ésta puede recomendarlo para la obtención del registro, sin previo exámen.

En el caso en que el maestro u oficial plomero no efectúe los trabajos de acuerdo con las disposiciones de este Código, o conforme con los planos aprobados, su licencia puede ser suspendida por no más de sesenta (60) días, por el Secretario de

Estado de Sanidad y Beneficencia. Esta suspensión será definitiva cuando por reincidencia se imponga por tercera vez.

Art. 114.— Todos los maestros y oficiales plomeros registrarán sus nombres y direcciones en la Oficina Sanitaria Provincial correspondiente, dentro de los treinta (30) días de la promulgación de este Código o dentro de los treinta (30) días de recibidas sus licencias.

Art. 115.— Toda persona, sociedad, corporación o compañía antes de ejecutar trabajos de plomería en cualquier edificio, excepto en caso de reparaciones u obstrucciones en las instalaciones de plomería, debe presentar a la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, por intermedio de los Médicos Sanitarios Provinciales correspondientes, los planos y especificaciones en quintuplicado, demostrando e indicando de manera clara, todo el trabajo que ha de hacerse, el número y clase de todos los útiles y aparatos, el tamaño y situación de todos los tubos de desagüe que pasan por debajo de la tierra y los de ventilación, sifones, tapones de registro y si va a conectarse a la cloaca, pozo negro o pozo séptico.

Estos planos o especificaciones se acompañarán de una solicitud hecha en la forma requerida por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, expresando el nombre del dueño, el del maestro plomero encargado de ejecutar el trabajo, la especificación de las instalaciones y cualquiera otra información que solicitare la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

No se dará principio a ningún trabajo antes de obtener un permiso escrito de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia. Estos trabajos se harán de acuerdo con los planos aprobados y no se hará ningún cambio en ellos sin la aprobación escrita del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia. Estos planos serán aprobados o desaprobados dentro de las dos (2) semanas de haberse recibido, excepto en los casos en que se requieran especificaciones o detalles adicionales.

El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia puede requerir que se le sometan descripciones o especificaciones de talladas de cualquier trabajo de plomería en relación con los planos presentados.

Las disposiciones de este artículo no se aplican a los trabajos de plomería de emergencia para evitar derrames, inundaciones o todo escape de líquidos.

Los planos de plomería se distribuirán en la misma forma que los de construcción de edificios.

Art. 116.— Todos los materiales y avíos de plomería serán de buena calidad, sin defecto que puedan impedir su buen funcionamiento, y todo trabajo se hará de un modo acabado y eficiente.

La Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia podrá exigir las pruebas necesarias para comprobar la resistencia y calidad de los materiales usados, y cualquier material o artículo que no resista las pruebas a que sea sometido será rechazado.

Los tubos de desagües, los empalmes a estos tubos y a los de ventilación dentro del edificio y por lo menos cinco (5') pies fuera del mismo, serán de hierro fundido. Podrán usarse tubos de plomo para conexiones cortas cuando estén expuestas a la vista. Cuando los tubos no estén cubiertos con tierra o mampostería, se podrán usar tubos de hierro galvanizados. Después de los cinco (5') pies fuera del edificio hasta la cloaca o cualquier otro sitio de desagüe, el tubo puede ser de terracotta o de concreto.

Todas las conexiones de los tubos de hierro fundido se harán con estopa y plomo, bien calafateada. Las conexiones o empalmes en tubos de hierro galvanizado se harán a rosca cuidadosamente, y el reborde en las extremidades de los tubos por los cortes serán eliminados completamente. Las conexiones o empalmes de tubos de plomo con tubos de hierro se harán con casquillos de bronce, debidamente soldados y calafateados en el hierro. Los casquillos no serán de menos de un octavo (1/8) de pulgada de grueso. Todas las conexiones con tubos de plomo se harán con soldaduras ahuevadas y bien lisas. Los empalmes de tubo de terracotta o de concreto se harán con estopa y mortero de cemento, mezclado en la proporción de una parte de cemento de buena calidad y una de arena. Todas las conexiones o empalmes dentro de los edificios se harán a prueba de agua y aire. Ningún material usado en los empalmes se extenderá al interior de los tubos.

Art. 117.— Siempre que fuere posible, todos los tubos de desagüe y arrastre estarán al descubierto y dispuestos para su fácil inspección y reparación. La disposición de los tubos de arrastre, desagüe y descarga será tan directa como sea posible. Todo cambio de dirección en tubos horizontales se hará en forma de "Y". Cuando se aumente o disminuya cualquier tu-

bo de desagüe o de ventilación, se usarán los accesorios de ajustes apropiados.

Art. 118.— Para los fines del Código de Procedimiento Sanitario, el término “Tubo de Descarga” se aplicará al tubo vertical que se extiende hasta el techo y al cual están empalmados uno o más inodoros y otros aparatos.

Los tubos de descarga serán de hierro fundido, o hierro dúctil y de no menos de cuatro (4”) pulgadas de diámetro. Si son de hierro fundido, en los edificios de más de cuatro pisos, tendrán un espesor y peso especial. Los tubos de descarga se prolongarán con el mismo diámetro, hasta no menos de dos (2’) pies sobre el techo del edificio. Cualquier ramal vertical que se prolongue hasta más de diez (10’) pies o cualquier ramal horizontal que se extienda más de veinticinco (25’) pies del tubo principal de descarga, llegará a una altura fuera del edificio en la misma forma que se requiere para el tubo principal de descarga. Estos tubos, en lo posible, se colocarán en línea recta y no terminarán a una distancia menor de diez (10’) pies de ninguna ventana o abertura a menos que estén a tres (3’) pies sobre ésta.

Los cambios de dirección de los tubos de descarga se harán con ramas en forma de “Y”, con curvas de 1½”, 1½” o 1½”. En ningún caso se usarán tubos de doble campana excepto para empalmes de ventilación donde las piezas han de invertirse. “T” sanitarias pueden usarse en líneas verticales. No se usará hojalata ni zinc en la construcción de tubos de descarga. No se permite el uso de ninguna clase de cemento para reparar hendiduras o roturas en tubos de hierro colado y piezas de conexión.

Art. 119. — Para los fines del Código de Procedimiento Sanitario, por el término “Tubos de Desagüe” se entenderá, todo tubo que conecte un aparato sanitario con un tubo de descarga o tubo principal de drenaje y en el cual desagüe el aparato. Excepto lo que disponga al respecto este Código, todos los tubos de desagüe serán de hierro. Los ramales de tubos de desagüe pueden construirse de plomo o de hierro. Se dispone que, si se usan de plomo, será únicamente para ramales que conecten con un tubo de hierro y que no excedan de tres (3’) pies de longitud.

El diámetro interior de los tubos de descarga y de desagüe variará de acuerdo con el número y clase de los aparatos

a que se conecten, y en ningún caso será menor de los siguientes diámetros:

1 a 5 inodoros	4 pulgadas
5 a 15 "	5 "
15 o más	6 "
Vertederos	3 "
Caños, fregaderos	2 "
Baños, orinales, lavabos, etc.	1½ "

Los tubos de descarga de los sifones no serán de un diámetro menor que el de la boca de éstos. Los tubos de desagüe de los refrigeradores u otros receptáculos en que se guarden provisiones no se conectarán directamente con los tubos de arrastre, descarga o de ventilación, ni descargarán en la tierra debajo del edificio, sino que se dejará gotear o destilar en un receptáculo abierto colocado debajo del refrigerador o descargarán a tres (3') pies fuera del edificio.

Los tubos de desagüe enterizos no excederán de dieciseis (16') pies de longitud, y sus sifones no serán menores de una y media (1½") pulgadas. No se permitirán tubos enterizos de desagüe en los orinales.

Art. 120.— Los tubos de descarga y de desagüe tendrán una inclinación por lo menos de un cuarto (¼") de pulgada por pie, y los tubos de ventilación estarán lo más verticales posibles.

Cuando los tubos se coloquen sobre el nivel del terreno serán fijados firmemente con ganchos de hierro o por otros medios adecuados, para este fin.

Cuando los tubos pasen a través de muros de cimentación se evitarán las roturas, teniendo en cuenta el fraguado de los morteros (mezcla).

Art. 121.— La distancia mínima admisible entre los tubos de agua y los de desagüe de una casa será de doce (12") pulgadas.

Los tubos de agua para usos domésticos serán de hierro galvanizado. Estos serán de capacidad proporcionada de modo que suministren por lo menos veinte (20) litros de agua por minuto para cada aparato.

Los tubos que se usen para desagüe y suministro de agua serán cilíndricos y la superficie interior será lisa.

Art. 122.— Cuando haya un sistema público de abaste-

cimiento de agua adecuado, toda construcción que se use para vivienda tendrá una o más conexiones con el sistema, y toda tienda de negocio, manufactura u otro establecimiento similar tendrá por lo menos una conexión.

La autoridad sanitaria local, por razones de pobreza, podrá autorizar por escrito, el uso de una conexión de agua para dos o más casas contiguas.

Art. 123.— Todos los tubos de hierro fundido y piezas de conexión deben ser de buena calidad, sin grietas, depresiones, abolladuras y otros defectos, y de un espesor uniforme. En los edificios de no más de cuarenta (40) pies de altura, se puede usar la clase de tubo de hierro fundido conocido por "Medium" (Mediano) y en los demás se usará la conocida por "Extra Heavy" (Peso especial). Se podrán usar tubos de peso "Standard" para la ventilación, en vez de tubos de peso "Medium" con la aprobación de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Los tubos de concreto se harán con una parte de cemento por tres de arena. Si las paredes del tubo fueran de más de dos (2") pulgadas de espesor, la proporción de la mezcla será de una parte de cemento por dos y media ($2\frac{1}{2}$) de arena y cinco (5) partes de piedra triturada o cascajo (de ríos), los tubos de terracotta deben ser duros, vitrificados, sin ninguna grieta u otros defectos. Estos tubos deben colocarse en línea recta.

Los tubos de hierro dúctil serán de bordes fundidos y galvanizados. Las piezas de conexiones en los tubos de ventilación de hierro dúctil serán de clase ordinaria o maleable como las que se usan para agua o vapor, pero serán galvanizadas. Las piezas de conexión para tubos de descarga o desagüe serán galvanizadas.

Los tubos de plomo se protegerán para evitar las abolladuras.

Los nipples para soldar serán de bronce fundido y pulido de no menos de un octavo ($1\frac{1}{8}$ ") de pulgada de espesor. Los tapones de rosca serán también de bronce y de un espesor de no menos de un octavo ($1\frac{1}{8}$ ") de pulgada.

Art. 124.— Cuando haya un sistema de cloacas satisfactorio, toda la plomería de desagüe de los edificios se conectará con éste, por separado, o con otro ramal de suficiente capacidad hecho fuera del edificio. Cuando no haya servicio de cloaca, la plomería de desagüe de todo edificio se conectará con un

pozo séptico o un pozo negro. En caso de que hubiere un servicio de cloaca en la calle en referencia y fuese necesario construir una cloaca particular para conectarla con una pública en otra calle, se someterán todos los planos necesarios al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia para su aprobación. Este trabajo se realizará de acuerdo con los planos aprobados.

Art. 125.— Se colocará una trampa general en la cloaca principal de la casa, con un tubo de hierro fundido para aire fresco, de no menos de cuatro (4") pulgadas de diámetro que conectará directamente antes del sifón interruptor y se extenderá hacia afuera, retirado por lo menos cinco (5') pies de toda puerta o ventana. La abertura del exterior estará debidamente protegida. Esta trampa general puede omitirse con la aprobación de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Art. 126.— Todo aparato tendrá un sifón independiente de sello hidráulico colocado tan cerca de éste como sea posible y en ningún caso a más de dos (2') pies de su boca de descarga. Todos los sifones tendrán tapones de rosca para fines de limpieza, poniéndose, cuando sea posible, en el lado de la carga del sifón o en el cierre hidráulico. Los registros de sifones se colocarán en sitios accesibles. Todos los sifones tendrán un sello hidráulico por lo menos de una y media (1½") pulgadas.

Los fregaderos de los hoteles, restaurantes u otros establecimientos públicos donde se sirvan comidas se conectarán con un sifón de grasa.

El diámetro de los sifones no será menor que el de los tubos a que se conecten.

Los conductores de aguas pluviales no se usarán como tubos de descarga de desagüe ni de ventilación, ni tampoco éstos se usarán como conductores de agua pluvial.

Art. 127.— Podrá usarse una trampa antisifónica aprobada, en los aparatos pequeños excepto en los fregaderos de cocinas y otros receptáculos para aguas de grasa, pudiéndose omitir la ventilación de la trampa cuando por circunstancias especiales del local no fuere posible, cuando la instalación fuere de carácter provisional o por cualquier otra razón justificada, mediante autorización escrita del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia para cada caso.

Art. 128.— Todos los sifones estarán protegidos del sifonaje. Los tubos de ventilación se llevarán hacia el techo o

se conectarán al tubo principal de descarga por encima del aparato que esté más alto.

Los demás aparatos, excepto las trampas antisifónicas, se protegerán del sifonaje con tubos especiales de un tamaño no menor del tubo en que descargan, colocado fuera o debajo del sifón. Se dispone, que los tubos de ventilación para los sifones de los inodoros serán de un diámetro de dos (2") pulgadas si tienen una longitud de treinta (30) pies. Se podrán conectar dos o más tubos de ventilación juntos a un tubo de desagüe, pero en este último caso la conexión se hará por encima del aparato más alto.

Art. 129.— Los inodoros serán de una marca reconocida y estarán provistos de tanques u otros aparatos que surtan una cantidad de agua no menor de cuatro (4) galones por cada descarga. Se colocarán en un apartamento que tenga una ventana comunicando directamente con el exterior o todos los medios de ventilación que requiera la autoridad sanitaria local.

Las conexiones entre los inodoros y los tubos de descarga se harán con una arandela de bronce soldada a éstos y se unirán al inodoro con tornillos, plomo blanco y masilla. Se dispone que el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, cuando lo juzgue conveniente, puede autorizar por escrito otra clase de construcción.

Cuando el abastecimiento de agua no sea suficiente para lavar debidamente los inodoros, orinales y otros aparatos, se colocará un tanque o cisterna adicional para suministrar la debida provisión de agua, debidamente cubierta.

Art. 130.— Los orinales serán de una forma adecuada y contruidos de material impermeable o inatacable por los orines. Si fueren de metal, estarán revestidos interior y exteriormente de esmalte grueso.

No se instalarán los orinales contra ninguna pared empañetada, de ladrillo blando, ni contra ningún tabique o división de madera, sin estar revestidos de pizarra, mármol, cemento u otro material impermeable análogo. El piso estará cubierto en la misma forma a una distancia por lo menos de veinticuatro (24") pulgadas de la pared. Todas las reglamentaciones aplicables a los inodoros lo serán también a los orinales.

Art. 131.— Los baños (bañaderas) se instalarán de manera que el piso y las paredes puedan mantenerse fácilmente limpios.

Los baños serán de loza, mármol o concreto; también po-

drán ser de acero o hierro fundido, o de barro cocido, cubierto de porcelana esmaltada pulida.

Art. 132.— No se conectará el desagüe de los fregaderos de cocina u otros receptáculos para agua de grasa al codo de los inodoros. Tampoco se conectará ningún fregadero u otro aparato o máquina para lavar vajilla en los hoteles, restaurantes o fondas, excepto cuando tengan un sifón de grasa de modelo aprobado, el cual debe estar en todo, conforme con las disposiciones de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia referente a los sifones y a su ventilación. Los lavaderos de los trenes de lavar y los fregaderos de cocina podrán conectarse al mismo tubo de desagüe cuando estén cerca o unidos, pero cada aparato debe tener su sifón y ventilación independiente. El tubo de desagüe de los vertederos no será menor de tres (3") pulgadas de diámetro.

Se proveerá desagüe subterráneo cuando sea requerido por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia y de acuerdo con los requisitos de dicha Secretaría de Estado.

El desagüe de los sótanos no se conectará al de las casas, a menos que sea necesario y cuando se haga así, se les pondrá un gran sello. Cuando este desagüe esté más abajo que cualquier otro aparato, se usarán sifones de contra presión. Ningún tubo de desagüe de los patios y sótanos será de un diámetro menor de tres (3") pulgadas.

Art. 133.— Cuando se ordene por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, se instalarán una o más fuentes públicas de agua para beber en sitios frecuentados por el público.

Estas fuentes serán construídas de modo que los labios de las personas que las usen no tengan contacto con el material de que estén hechas, y que el agua que haya estado en contacto con la persona corra inmediatamente al tubo de desagüe.

Art. 134.— Después de la fecha que designe el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, todo maestro plomero que tenga a su cargo un trabajo de plomería, antes de cubrir las tuberías deberá notificar al ingeniero del Departamento de Sanidad, o a su representante, para que sean inspeccionadas. A partir de esta fecha, tampoco podrá cubrirse ninguna tubería sin haber sido inspeccionada y aprobada por el Inspector Plomero. Esta inspección se hará dentro de los quince días (15) de haber recibido el aviso. Si alguna parte del trabajo hubiere sido cubierta, el Inspector podrá ordenar

que se descubra. Al terminarse el trabajo, debe notificarse otra vez al Inspector de Plomería, quien, si lo juzga conveniente, lo aprobará por escrito. Ningún sistema de plomería podrá usarse hasta que no haya sido aprobado.

CAPITULO VIII

DISPOSICIONES ACERCA DE EXCRETAS HUMANAS Y REQUISITOS PARA LOS TANQUES SEPTICOS, POZOS NEGROS Y LETRINAS.

Art. 135.— Se considerará como una violación al Código de Procedimiento Sanitario, echar excretas humanas en el suelo, en los arroyos o en los ríos.

Art. 136.— Todo edificio, habitación, tienda o fábrica en donde vivan, se empléen o se reunan seres humanos, estará provisto de un sistema adecuado de cloacas para disponer de las excretas humanas. El sistema de cloaca, tanque séptico, pozo negro o letrina puede ser público o privado. En todos los casos, el sistema y toda su plomería estará de acuerdo con los requisitos exigidos por este Código.

Cuando exista un servicio público de cloaca, los dueños de tanques sépticos, pozos negros o letrinas cercanas a éste, los clausurarán y conectarán la instalación sanitaria con la cloaca. Esto se hará a la mayor brevedad posible.

Los tanques sépticos, pozos negros o letrinas que no se construyan o conserven de acuerdo con las disposiciones del Código de Procedimiento Sanitario, podrán ser declarados peligros públicos por cualquier Médico o Inspector Sanitario y se procederá según se establece en la Ley de Sanidad para los Peligros Públicos.

Art. 137.— Queda prohibida la construcción de pozos negros permeables excepto cuando la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia conceda para ello un permiso especial. Cualquier pozo negro de esta clase, cuando lo requiera el Médico Sanitario Provincial del Distrito correspondiente, será transformado o reconstruido en un pozo negro impermeable o en un tanque séptico.

Los pozos negros impermeables se construirán completamente de mampostería impermeable, con superficie interior lisa y con las esquinas del fondo redondeadas. Tendrán una abertura para la limpieza por lo menos de veinticuatro (24") pulgadas de diámetro, situada de manera que se pueda entrar fácilmente y con una tapa movable. Tendrá un tubo de ven-

tilación por lo menos de tres (3") pulgadas de diámetro que sobrepase cuando menos un (1') pie sobre el techo.

Los pozos negros permeables se construirán de igual modo que los pozos negros impermeables descritos anteriormente, pero el fondo y los lados a partir de medio ($\frac{1}{2}$) metro de la superficie del terreno pueden construirse de material permeable.

Art. 138.— Sin un permiso especial de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia no se construirá ningún pozo negro o letrina permeable a una distancia menor de veinte (20) metros de un aljibe o pozo cuya agua se use para beber, ni en ningún sitio donde, por la naturaleza del terreno, pueda contaminarse cualquier abastecimiento de agua usada para el consumo público.

El uso de los pozos negros y letrinas permeables existentes podrá continuar, a menos que, a juicio de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia sean perjudiciales a cualquier abastecimiento de agua usada para el consumo público.

En estos casos la letrina o pozo negro de referencia será transformado o reconstruido con paredes impermeables o se reemplazará por un tanque séptico.

Los tanques sépticos, pozos negros y letrinas, no se construirán a una distancia de tres (3) metros de una casa, sin obtener antes un permiso especial de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

No habrá ninguna letrina, pozo negro o inodoro en la misma pieza donde se preparen o vendan alimentos.

Las letrinas se construirán de acuerdo con el artículo 103 de este Código.

Art. 139.— Tan pronto como una letrina, o pozo negro sea abandonado o no se use, será vaciado, desinfectado y rellenado con tierra, arena, ceniza u otro material semejante, haciéndose todo esto a satisfacción de la autoridad sanitaria correspondiente.

Toda persona que desee limpiar un pozo negro o letrina, debe antes, obtener un permiso escrito de la autoridad sanitaria local. Las personas que hagan esta limpieza darán aviso a dicha autoridad de todos los trabajos que se realicen, expresando la situación de la casa, el nombre de su dueño, el número de carretadas extraídas y el lugar donde han sido depositadas.

Las materias se extraerán con la mayor limpieza y desin-

fección posible, en receptáculos a prueba de agua, de acuerdo con lo que disponga la autoridad sanitaria local. Se tendrá especial cuidado en evitar los derrames. En caso de que esto ocurra, debe hacerse su inmediata limpieza.

Art. 140.— Los pozos negros y letrinas, no podrán limpiarse sino de las ocho pasado meridiano (8 p.m.), a las seis antes meridiano (6 a. m.) del día siguiente.

Si el trabajo no se termina en una noche, se mantendrá el pozo negro o letrina a prueba de moscas y se continuará en noches sucesivas hasta que se termine.

Art. 141.— La Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia suministrará, cuando sean solicitados, los modelos de planos para la construcción de letrinas, pozos negros y tanques sépticos, previo pago de una pequeña suma para cubrir los gastos de papel.

Antes de construir una letrina, pozo negro o tanque séptico, debe obtenerse un permiso de la autoridad sanitaria local. Al terminarse la construcción y antes de ser usada, debe ser inspeccionada y aprobada por escrito por la autoridad sanitaria local.

Los Médicos o Inspectores Sanitarios tendrán acceso a toda hora razonable a cualquier edificio o lugar para la ejecución de estas disposiciones.

CAPITULO IX.

PARA CONSERVAR LOS EDIFICIOS Y SUS DEPENDENCIAS A PRUEBA DE RATAS.

Art. 142.— Cuando se autorice la construcción de edificios de madera, éstos deben descansar sobre paredes de cimentación o sobre postes, debiendo estar de acuerdo con el artículo 102 de este Código.

Las casas para vivienda y edificios dedicados, a tiendas, mercancías secas, almacenes, fábricas, talleres de costura, bancos y oficinas que tengan el piso de la planta baja de madera, se pondrán a prueba de ratas del modo siguiente:

- I— Levantando el piso del edificio a una altura por lo menos de dos (2') pies sobre el terreno con los postes y vigas al descubierto.
- II— Todos los espacios debajo del piso se pondrán a prueba de ratas con una pared de cimentación de piedra o concreto que se extienda por lo menos dos (2') pies

debajo de la superficie del terreno y bien ajustada al piso. Debe renovarse toda madera podrida.

Art. 143.— Todo edificio o construcción nueva, excepto aquellas destinadas solamente para uso temporal, cuya planta baja no se destine a ninguno de los usos especificados en el artículo anterior, deben tener los pisos contruídos en la forma siguiente:

- a) — Los que se destinen a mercados, muelles, carnicerías, panaderías o almacenes de provisiones el piso bajo será de concreto o material impermeable.
- b) — Los edificios destinados a cualquier otro uso deben tener también el piso bajo, de concreto, a menos que dicho piso esté por lo menos a dos (2') pies sobre la superficie del terreno. En este caso se pueden usar pisos de madera, cumpliendo con las disposiciones del artículo 142 de este Código.
- c) — Los pisos de las casas que en las partes laterales y traseras estén más abajo que el nivel del terreno serán de concreto u otro material a prueba de ratas, rodeado de un muro de concreto o mampostería que se extienda dos (2') pies sobre el nivel del terreno y dos (2') pies bajo el piso.

Art. 144.— Todas las paredes de mampostería que cerquen los corrales y patios, se pondrán a prueba de ratas reforzándolas con concreto en la parte interior a una profundidad de dos (2') pies y a una altura de dos (2') pies sobre el nivel del terreno.

Todas las aberturas que se hagan en las paredes de los edificios de mampostería para permitir el paso de tubos de plomería o de cualquier otra clase, y todas las aberturas accidentales que puedan dar acceso a las ratas serán cubiertas con concreto en toda la profundidad de la pared. Las salidas de todos los desagües, ventiladores y demás aberturas que puedan permitir el paso de ratas se cubrirán con un enrejillado metálico o tela metálica a prueba de ratas. Si se hacen aberturas para puertas de los sótanos, dichas puertas se harán de modo que ajusten bien cuando estén cerradas.

Cuando los sótanos tengan cielo rasos, éstos se contruirán de tal modo que impida el albergue de ratas.

En la construcción de techos, se podrán usar tejas si el espacio entre las vigas y cuarterones del techo no excede de cuatro por cuatro (4" x 4") pulgadas.

Las paredes de cimentación de los edificios o construcciones de mampostería serán de concreto o piedra que descansarán sobre mortero de cemento o de cal, y que se extenderán por lo menos dos (2') pies bajo la tierra y un (1') pie sobre el nivel del piso.

Si al hacer las excavaciones requeridas por este Código se encontraren rocas sólidas, no será necesario llevar los cimientos más bajos que la superficie de dicha roca.

Art. 145.— Todos los pisos o paredes de concreto o piedra requeridos en este capítulo serán por lo menos de seis (6'') pulgadas de espesor a menos que sean de concreto reforzado, en este caso serán de un espesor de por lo menos cuatro (4'') pulgadas.

Todos los pisos de lozas, mosaicos o material análogo, se colocarán sobre suelos recubiertos con piedra picada.

Art. 146.— En ningún sitio de vivienda o edificio en la zona central de las ciudades se conservarán alimentos, restos de alimentos y otras sustancias que puedan ser aprovechadas por las ratas, excepto cuando se tenga en almacenes, despensas o en receptáculos construídos en forma inaccesible a dichos roedores.

En caso de epidemia o amenaza de epidemia, o cuando sea requerido por la autoridad sanitaria correspondiente, toda persona que ocupe una casa o edificio, sea el dueño, inquilino o arrendatario, proveerá dicha casa de una o más ratoneras de patente aprobada por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, las cuales se prepararán y proveerán de cebo que se cambiará dos veces a la semana. Dichas ratoneras serán inspeccionadas diariamente por el dueño o arrendatario y todas las ratas capturadas se enviarán a la autoridad sanitaria local, o se dispondrá de ellas como lo ordene la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Art. 147.— Los fregaderos, sumideros, caños, desagüe y cunetas se conservarán extríctamente limpios. Todas las alcantarillas públicas y privadas se conservarán en buen estado de funcionamiento.

Todas las palmas de cocos (cocoteros), mangos y árboles frutales dentro de la zona central de las ciudades, se mantendrán libres de ratas, protegiendo el tronco del árbol con un aro de lata o zinc de forma apropiada para que los haga inaccesibles a los roedores.

Art. 148.— Todas las provisiones u otros artículos en de-

pósito o de venta al por mayor o al detalle se mantendrán en estibas de un área no mayor de seis por diez (6 x 10) metros o se tendrán en aparadores o construcciones parecidas, a una altura del piso por lo menos de dos (2') pies. Estas estibas estarán organizadas en forma que dejen espacio amplio entre sí, para permitir la limpieza e inspección. Los pisos se mantendrán limpios de residuos de provisiones.

Los colmados, pulperías y establecimientos análogos que vendan provisiones al detalle, tendrán la cantidad necesaria para el consumo diario en graneros o aparadores hechos y colocados de tal modo que sean inaccesibles a las ratas.

Art. 149.— Los requisitos de este Capítulo no se aplican a las construcciones existentes, excepto en los edificios que no estando a prueba de ratas, las reparaciones y reconstrucciones sean tan extensas que comprendan la renovación de pisos y cielos rasos, y en este caso, se llenarán los mismos requisitos que se exigen para la construcción de nuevos edificios.

Cuando se trate de un edificio en la zona central de una ciudad, cuyo valor no exceda de doscientos pesos (\$200), de acuerdo con la tasación oficial, y que sea la única propiedad del dueño se podrán exigir solamente aquellas modificaciones que sean indispensables para proteger la salud de sus inquilinos y la salud pública. El costo de dichas modificaciones no excederá de un diez (10%) por ciento del valor de la propiedad y cuando excedan del diez (10%) por ciento serán pagados por el Estado.

Cuando no se cumplan las disposiciones de este Código, acerca de los trabajos de construcción, la autoridad sanitaria correspondiente puede declarar dicha construcción como un Peligro Público y actuará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley de Sanidad.

CAPITULO X.

HOTELES, CASAS DE HUESPEDES, RESTAURANTES, CAFES, FONDAS, SALONES DE BAILES ETC.

Art. 150.— Ninguna persona, dueño, arrendatario, administrador o apoderado, podrá administrar o dirigir un hotel, casa de huéspedes, casa de vivienda, restaurante, café, salón de baile, o establecimiento análogo, sin obtener antes un permiso escrito de la autoridad sanitaria local.

Para los fines de este Capítulo, por la palabra "Persona"

se entenderá cualquier persona, compañía, sociedad, corporación o asociación.

Para obtener el permiso arriba mencionado, se hará una solicitud por escrito firmada por el propietario o administrador del establecimiento, expresando los siguientes datos:

- a) Nombre y dirección del dueño del edificio.
- b) Nombre y dirección del propietario del establecimiento.
- c) Si el edificio ha sido construído especialmente para los fines a que se dedica o si ha sido construído y usado para otros fines.

En caso de que un edificio haya sido previamente usado para otro fin, la solicitud debe expresar si solamente una parte o todo el edificio va a usarse para el fin propuesto.

- d) Clase de negocio que se va a establecer, fonda, hotel, café u otro establecimiento análogo.
- e) Fuente de abastecimiento de agua.
- f) Sistema de desagüe, si es por cloaca, pozo negro, tanque séptico.
- g) En caso de hoteles, casa de huéspedes y fondas, el número de habitaciones que se usarán para dormitorios, el tamaño de cada una y el número de camas.
- h) Número de baños, inodoros y orinales.
- i) Método de proveer agua para cada habitación, para la cocina y para fines de limpieza.
- j) Si los planos del edificio han sido o no aprobados por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Art. 151.— Antes de conceder el permiso, la autoridad sanitaria correspondiente inspeccionará el edificio y averiguará acerca de las condiciones morales del solicitante.

Este permiso no se concederá en los siguientes casos:

- a) Cuando la solicitud no cumpla los requisitos del artículo anterior.
- b) Cuando el edificio no esté conforme con los requisitos de la Ley o del Código de Procedimiento Sanitario.
- c) Cuando el solicitante no llene las condiciones morales indispensables o no presente credenciales satisfactorias a este respecto.

Art. 152.— Estos permisos no serán transferibles.

Ninguna persona a quien se conceda un permiso para administrar o dirigir un hotel, casa de huéspedes, café, fonda, salón de baile o establecimiento análogo, permitirá que éste sea

usado como Casa de Mala Fama, o de prostitución; ni permitirá que se practique en ellos el concubinato, el adulterio u otro acto inmoral.

No se destinará ninguna habitación de estos establecimientos para dos personas de distinto sexo, a menos que dichas personas se inscriban como matrimonio, o sea para alojar niños acompañados de sus padres o de su tutor.

Art. 153.— La persona a quien se conceda el permiso a que se refiere el artículo anterior, llevará siempre un libro de registro, en el cual inscribirá los nombres de los huéspedes o personas que alquilen u ocupen una habitación o habitaciones en su establecimiento. Este registro debe firmarlo el huésped o su representante. A continuación de la firma del huésped, el administrador o encargado del establecimiento inscribirá el número de la habitación que éste ha de ocupar, así como la fecha de su entrada. Estos requisitos se harán cumplir antes de que la persona o personas ocupen sus habitaciones. Este registro se tendrá siempre a la disposición de cualquier huésped del establecimiento y de las autoridades correspondientes.

Queda prohibido asentar en estos registros otros nombres que no sean los auténticos, con los cuales corrientemente se conoce a las personas asentadas.

La persona que posea uno de estos permisos hará numerar cada habitación de una manera clara y en sitio visible, debiéndose colocar el número en el exterior de la puerta correspondiente. No habrán dos habitaciones con la misma numeración.

Art. 154.— Queda prohibido a toda persona que tenga un restaurante, café u otro sitio donde se expendan o se sirvan comidas, bebidas o refrescos, construir o hacer construir, administrar, cualquier apartado reservado, caseta o cualquier otro lugar donde los ocupantes queden ocultos.

Art. 155.— No se concederá permiso para abrir un salón de baile o dar bailes públicos hasta que la autoridad sanitaria local, o en su ausencia, el oficial autorizado para conceder estos permisos, se haya cerciorado de que el sitio destinado a este fin está conforme con los requisitos de la Ley, del Código de Procedimiento Sanitario u otra ley u ordenanza, y de que tiene suficiente número de inodoros y orinales separados para cada sexo, y de que sea un sitio apropiado y que ofrezca toda clase de seguridades.

Queda prohibido dar clases de baile en salones públicos sin obtener antes un permiso de acuerdo con las disposiciones del

párrafo anterior. Este permiso debe obtenerse cuarentiocho (48) horas antes de comenzarse el baile.

Art. 156.— Queda prohibido a toda persona que abra un salón de baile o dé clases de baile, permitir que se cometan en él actos inmorales, ni admitir prostitutas o alcahuetes reconocidas.

Una tercera falta del dueño o persona que dirija un salón de baile respecto de las disposición de este Capítulo, será causa para que se revoque la licencia correspondiente, además de las penas prescritas en la ley.

Art. 157.— Por el término “Salón de Baile Público” se entenderá cualquier salón, cuarto o sitio en que se dé un baile o clases de baile.

Por el término “Baile Público” se entenderá todo baile en que haya que pagar entrada o al que pueda entrar gratuitamente todo el mundo.

Para los fines de este Capítulo, por la Palabra “Reconocida” usada en relación con las palabras: “Prostitutas”, “Alcahuetes” o “Vagabundo”, se entenderá cuando se aplique a persona reconocida como tal por el administrador, dueño arrendatario o persona encargada del salón de baile público, o por la persona que celebre el baile público, o autoridades policiales, sanitarias u otras, o cuando tenga fama o carácter de tal, o que haya sido acusada o convicta en cualquier tribunal o juzgado como prostituta o vagabunda.

REQUISITOS DE SANIDAD Y CONSTRUCCION

Art. 158.— Las habitaciones que se usen para dormitorio tendrán una capacidad por lo menos de veinte (20) metros cúbicos para cada cama. Se dispone que, cuando estén suficientemente ventiladas, la autoridad sanitaria local podrá permitir en ellas un número adicional de camas, necesitándose un permiso especial escrito para cada caso.

Para fines de cubicación de aire, se considera que dos niños menores de diez (10) años ocupan solamente una cama.

Cada cuarto o habitación que se use como dormitorio debe numerarse y el número se colocará visiblemente en la parte fuera de la puerta respectiva o en su vecindad inmediata.

Cada cuarto debe tener una puerta y ventana, cada una por lo menos de un metro cuadrado de superficie, y deberá comunicarse directamente con el exterior.

Art. 159.— Los muebles de las casas que se destinen para

hoteles o para casas de huéspedes y cafés, deben conservarse siempre limpios, bien blanqueados, pintados y barnizados. Las casas que se destinan para hoteles o para casas de huéspedes y cafés deben estar provistas de un número suficiente de bañeras, lavabos, palanganas, inodoros, letrinas, desagües, cocinas, fregaderos, tuberías para satisfacer las necesidades de la clientela; debiéndose conservar todo en perfecto estado sanitario.

Toda la basura y desperdicios se depositarán en receptáculos de zinc o de otro material impermeable provistos de tapas bien ajustadas. Estos receptáculos se mantendrán cerrados mientras contengan la basura o desperdicios y no se abrirán sino para introducir o sacar de ellos estas materias. Estos se vaciarán y limpiarán diariamente. En caso de que no haya servicio sanitario de recogida de basura, el propietario o administrador del establecimiento la hará botar todos los días.

Las neveras, refrigeradores, depósitos de comestibles o receptáculos destinados para almacenar provisiones, deben mantenerse limpios y a prueba de moscas y sin olores desagradables.

Art. 160.— El edificio o casa destinada para hotel, casa de huéspedes, restaurantes y fondas debe estar provisto de una bañera y de un inodoro para cada quince (15) personas que vivan o frecuenten el establecimiento.

Cuando se trate de una casa de huéspedes o de vivienda donde habiten tres o más familias independientes una de la otra, que usen en común salas, escaleras y pasillos, deben estar provistas de un baño y un inodoro para cada familia.

Las bañeras e inodoros deben tener suficiente amplitud y estar bien ventilados, y provistos de suficiente luz durante el día y la noche. Estos deben conservarse bien pintados, limpios, en estado sanitario y buen funcionamiento. Los inodoros estarán provistos de suficiente cantidad de papel de inodoro.

Los pisos de los cuartos de baño e inodoros deben ser de material impermeable. Sus paredes, en caso de que el edificio no haya sido construido para esos fines, deben ser revestidas de material impermeable a una altura por lo menos de uno y medio ($1\frac{1}{2}$) metros sobre el nivel del piso y si son de madera, deben hacerse de tablas bien ajustadas, libres de agujeros y conservarse bien pintadas.

En el caso de que se modifiquen, reedifiquen o se construyan nuevos edificios, las paredes de los cuartos de baño e ino-

doros deben ser de material impermeable por lo menos de uno y medio metros sobre el nivel del piso.

En las ciudades donde no haya acueductos estos establecimientos tendrán un abastecimiento de agua suficiente para administrar cien (100) litros de agua diariamente a cada persona por espacio de sesenta (60) días.

Art. 161.— Todos los edificios que se destinen para restaurantes, cafés o establecimientos análogos, deben estar provistos de un número suficiente de inodoros, orinales y lavabos para el debido servicio del público. El número de estas instalaciones será señalado por la autoridad sanitaria local y deben mantenerse siempre limpias y en buen estado sanitario, bien pintadas o blanqueadas y en buen funcionamiento. Todos los inodoros estarán provistos de suficiente cantidad de papel de inodoro.

Art. 162.— Las ropas de camas, paños, toallas, manteles, servilletas, se mantendrán limpias y en buen estado. Las ropas de cama se mudarán por lo menos una vez a la semana en caso de que las use la misma persona, y cambiarla cada vez que la use una persona distinta.

Todas las camas, almohadas y colchones deben mantenerse libres de chinches u otros insectos, e inspeccionarse por lo menos una vez a la semana.

Ninguna cama usada por una persona afectada de cualquier enfermedad contagiosa o trasmisible podrá ser destinada a otra persona hasta que no haya sido desinfectada a satisfacción de la autoridad sanitaria local. El propietario del establecimiento será responsable del incumplimiento de este requisito.

Todas la toallas y paños de mesa deben mudarse por lo menos dos veces a la semana cuando sean usada por las mismas personas, y después de usarse cuando se trate de distintas personas.

Todos los mozos deben usar un delantal limpio mientras sirvan las comidas, o ropa limpia lavable.

Art. 163.— Los vasos, tazas, jarros u otros utensilios que se usen para cocinar o servir alimentos, deben mantenerse limpios, lavarse y limpiarse con agua caliente inmediatamente después de usarse. Podrá usarse para este fin agua corriente.

Las azucareras deben mantenerse siempre tapadas y a prueba de moscas cuando no estén en uso. Deben proveerse de cucharas especiales que no se pondrán en contacto con los

alimentos, o se harán de modo que el azúcar pueda sacarse sin tener que usar cuchara u otro instrumento.

Las frutas o vegetales deben lavarse con agua limpia o cocinarse antes de servirlos.

Art. 164.— Todos los empleados deben estar provistos de un certificado de buena salud, de acuerdo con las disposiciones del artículo 99 de la Ley de Sanidad.

No se permitirá a ninguna persona que sufra de enfermedad contagiosa o trasmisible, emplearse en los hoteles, casas de huéspedes, fondas, cafés, restaurantes o establecimientos análogos. El propietario o el administrador de dichos establecimientos, tan pronto como descubra la existencia de cualquiera de dichas enfermedades lo notificará a la autoridad sanitaria local conjuntamente con el nombre y dirección del empleado enfermo.

El propietario o administrador de cualquier hotel, casa de huéspedes, fonda o establecimientos análogos, debe notificar a la autoridad sanitaria local el nombre de cualquier huésped enfermo que carezca de asistencia médica o de cualquier huésped que sepa o sospeche que sufre de alguna enfermedad trasmisible o contagiosa.

Art. 165.— Los establecimientos a que se refiere este capítulo deben tener un número suficiente de escupideras convenientemente repartidas para el uso del público. Los hoteles, casas de huéspedes, fondas y establecimientos análogos, deben tener una escupidera por lo menos en cada cuarto, salón, pasillo y salón de espera, para el uso de veinte (20) personas. Los restaurantes, cafés y establecimientos análogos deben estar provistos por lo menos de una escupidera para cada mesa.

Estas escupideras deben limpiarse frecuentemente y contener siempre una solución antiséptica, que apruebe la autoridad sanitaria local.

Queda prohibido escupir en el piso de estos establecimientos.

Art. 166.— Las cocinas de cualquiera de los establecimientos mencionados en este Capítulo, deben mantenerse limpias, libres de olores desagradables, construídas y situadas de manera que el humo no penetre en otras partes del edificio y moleste a los huéspedes. La cocina estará por lo menos a tres (3) metros de distancia de cualquier letrina u otro lugar semejante.

Art. 167.— Los empleados y los huéspedes de cualquiera

de los establecimientos mencionados en este Capítulo serán personalmente responsables de las infracciones a los requisitos establecidos en él; cuando no se conozca al infractor, el propietario de estos establecimientos o quien lo represente será responsable.

Art. 168.— Para los efectos de este Código, por “Casa de Apartamientos” se entiende cualquier casa, edificio, o parte del mismo que esté ocupado o que destine para vivienda de tres o más familias en departamentos separados, pero con dependencias comunes, tales como salas, galerías, escaleras, patios, inodoros, letrinas o que se destine para ser habitada por dos o más familias en un segundo piso, con derecho al uso de todas o de algunas de las comunidades aludidas.

Art. 169.— En las casas de apartamientos que se construyan debe destinarse para cada familia una pieza independientemente para la cocina. El área de esta pieza no debe ser menor de tres (3) metros cuadrados. Queda prohibido cocinar fuera del departamento destinado para cocina. Cada cocina estará por lo menos provista de un fregadero adecuado.

Cada casa de apartamento que se construya debe estar separada de todo edificio contiguo por un espacio de no menos de cuatro (4) metros de ancho, excepto en el caso en que se conceda permiso especial para que medie solamente una pared de unión.

Las casas de apartamentos que tengan más de un piso deben estar provistas de escaleras con suficiente amplitud, construídas de material a prueba de fuego.

Las casas de apartamentos de más de tres (3) pisos deben estar provistas de una escalera de escape por lo menos de un (1) metro de ancho, construída de material a prueba de fuego, para cada cien (100) personas o inquilinos, o fracción de esta cantidad.

Art. 170.— Las actuales casas de apartamentos deben modificarse en lo que sea posible, y en lo que sea más necesario para que estén dentro de los requisitos de este Código en un tiempo razonable. El Médico Sanitario Provincial del Distrito correspondiente podrá, cuando lo juzgue necesario, ordenar cualquiera de estas alteraciones o modificaciones y hacer clausurar cualquier casa de apartamentos cuando se encuentre en malas condiciones sanitarias.

Cuando se desee convertir en una casa de apartamentos cualquier edificio que actualmente se use para otros fines, su

construcción o modificación debe hacerse conforme a los requisitos de este Código.

Ninguna casa de apartamento que se construya de madera deberá ser de más de dos (2) pisos.

Art. 171.— El dueño de casas de apartamentos, o su agente responsable, debe designar para cada una de ellas una persona que asuma la responsabilidad del mantenimiento de la limpieza de los patios, escaleras, galerías, cisternas y de todos los anexos y el buen funcionamiento de los aparatos sanitarios.

El jefe de familia o persona que alquile un cuarto o apartamento en cualquier casa de apartamentos, será responsable del incumplimiento de los requisitos de este Código, excepto cuando se haya dispuesto de otro modo.

Los inquilinos deben depositar la basura, desperdicios u otras materias desechadas dentro de receptáculos andecuados que debe proveer el dueño y que deben estar de acuerdo con los requisitos de este Código. Ningún desperdicio debe arrojarse en los patios, en las escaleras, en los pasillos, sino en los receptáculos arriba mencionados.

El inquilino que infrinja estas disposiciones o que por descuido o malicia, cause algún daño en los aparatos sanitarios, o haga indebido el uso de los cuartos en los cuales esté instalado, será personalmente responsable ante el dueño, agente o cuidador de la casa.

Art. 172.— Queda prohibido hacer en las casas de apartamentos ningún trabajo que pueda ser peligroso o que moleste a los demás inquilinos.

Se prohíbe tener establos y mantener o cuidar caballos en ninguna casa de apartamentos, ni tener en ellas ni en sus patios, aves de corral, pájaros u otros animales, excepto perros, gatos o pájaros enjaulados.

Los inquilinos de una casa de apartamentos podrán lavar en ésta, sus ropas, pero en un lugar especial provisto de un piso impermeable y con paredes que también lo sean, hasta una altura de uno y medio (1½) metros. El piso debe desaguar convenientemente.

TEATROS — SALONES DE CINEMATOGRAFOS

Art. 173.— No habrá menos de treinta (30) pulgadas de espaldar a espaldar en los asientos, ni menos de veinte (20) pulgadas de brazo a brazo. Los bancos tendrán quince (15") pulgadas por lo menos, para cada persona. No habrá más de

seis (6) asientos desde el asiento central al pasillo más cercano. Todos los pasillos deben ser por lo menos de dos (2') pies y ocho (8'') pulgadas de ancho. Cuando más de cien (100) personas usen un pasillo, debe aumentarse a veinte (20'') pulgadas más para cada cien (100) personas o fracción de cien (100).

La ventilación permanente debe estar de acuerdo con las disposiciones de este Código.

Los teatros que tengan salida únicamente a una calle, deben tener un callejón de no menos de ocho (8') pies de ancho.

Todas las puertas y ventanas abrirán hacia el exterior.

En las poblaciones donde haya acueducto deben proveerse los teatros y salones de cinematógrafos de una fuente para beber por cada cuatrocientos (400) personas.

El modelo de esta fuente debe ser previamente aprobado por la autoridad sanitaria.

Se instalará un inodoro para cada cien (100) mujeres, y otro para cada doscientos (200) hombres, así como un orinal para cada cien (100) hombres. Habrá un lavamanos para cada trescientas (300) personas. Los inodoros estarán de acuerdo con lo dispuesto anteriormente.

Si el teatro tuviere solamente una entrada, ésta será de seis (6') pies de ancho. Cualquier puerta adicional será de tres (3') pies de ancho más diez (10'') pulgadas por cada cien (100) personas que la usen.

El balcón tendrá por lo menos dos (2) escapes en caso de fuego. Las puertas de estos escapes serán de tres (3') pies seis (6'') pulgadas por cada trescientas (300) personas o fracción de esta cifra.

Si se usaren escaleras de escape interior, éstas deben ser construidas a prueba de fuego y de no menos de cuatro (4') pies de ancho. Una escalera de seis (6') pies de ancho equivaldrá a dos de tres (3') pies de ancho.

El escenario tendrá dos escapes de tres (3') pies de ancho. La parte baja del escenario (sótano), tendrá un escape a la calle más cercana.

Donde haya acueducto, se harán conexiones por lo menos para dos mangas de fuego. Si no, se les proveerá de suficiente número de extinguidores de fuego.

Los escalones no tendrán menos de siete (7'') pulgadas de ancho, ni más de once (11'') pulgadas. Los pasamanos se instalarán aproximadamente a treinta (30'') pulgadas de altura.

No se permitirán escaleras de forma de caracol. No se guardará debajo de ellas, trapos, materias inflamables.

El declive del piso no será mayor de uno por doce (1 x 12).

Los teatros que tengan capacidad para más de mil (1000) personas se construirán con materiales a prueba de fuego y todos deben tener por lo menos ciento veinte (120') pies cúbicos de ventilación por persona.

CAPITULO XI.

PANADERIAS.

Art. 174.— Para los efectos de este Código, se entiende por panadería cualquier edificio o lugar que se use para la elaboración del pan, bizcochos, pasteles, galletitas, rosquetes, tortas, dulces y otros productos similares para la venta. También se aplica este término a los cuartos de hornos de los hoteles y de los restaurantes y a cualquier lugar en donde se conserve o se exponga a la venta, se almacene o se venda cualquiera de los artículos arriba mencionados. Se permitirá una repostería anexa a las panaderías.

Todos los pisos de las panaderías deben construirse de material impermeable.

Art. 175.— Las panaderías deben estar bien alumbradas, bien ventiladas y deben conservarse limpias y en buenas condiciones sanitarias, y libre de las emanaciones procedentes de cualquier drenaje, pozo negro, letrina, inodoro o basurero.

Ninguna panadería podrá tener menos de cuatro (4) metros cuadrados de superficie ni menos de doce (12) metros cúbicos de capacidad por cada departamento.

Las paredes y cielos rasos de las panaderías se mantendrán limpias, libres de polvo y de telarañas; y bien pintadas o blanqueadas.

Las artesas y los demás utensilios y artículos que se usen en la elaboración de cualquiera de los alimentos mencionados en el artículo anterior, se conservarán escrupulosamente limpios, y deben estar dispuestos de modo que permitan la perfecta limpieza del piso y las paredes. Se dispone que estos requisitos relativos a la remoción, construcción o situación no se aplicarán a los hornos. Todas las panaderías deben mantenerse a prueba de moscas por medio de tela metálica o de otro modo.

Todos los receptáculos para harina deben hacerse de ma-

terial impermeable con una superficie interior lisa, y tener una tapa bien ajustada. Deben mantenerse cubiertos cuando no estén en uso.

Art. 176.— A ninguna persona que sufra o que recientemente haya sufrido alguna enfermedad contagiosa, infecciosa o trasmisible, o que haya estado en contacto con alguna persona que sufra una de estas enfermedades, le será permitido tomar parte en la elaboración, entrega o venta de cualquiera de los alimentos mencionados en el artículo 174 de este Código.

Todos los empleados de panaderías o persona encargada de la elaboración, entrega o venta de cualquiera de los alimentos mencionados en el artículo 174 de este Código deben estar provistos del certificado de buena salud expedido por la autoridad sanitaria local, de conformidad con el artículo 99 de la Ley de Sanidad.

Los empleados de panaderías usarán ropas limpias, lavables, distintas a sus ropas de calle, mientras se encuentren en el servicio de la fabricación o elaboración de cualquiera de los artículos alimenticios mencionados en el artículo 174 de este Código.

Art. 177.— Todos los vehículos en los cuales se distribuya, entregue o venda cualquiera de los alimentos mencionados en el artículo 174 de este Código, se conservarán en estado seco, limpio y sanitario. Todas las cajas, canastos y otros receptáculos en los cuales se conduzca por las calles para la venta o distribución de cualquiera de los productos arriba mencionados, deben estar perfectamente cerrados para protegerlos de cualquiera contaminación.

Los conductores u otras personas que se encarguen del manejo o entrega de cualquiera de los alimentos mencionados en el artículo 174 de este Código deben estar siempre limpios.

Art. 178.— Está prohibido fumar o mascar tabaco en los departamentos de las panaderías que se usen para la fabricación de los alimentos mencionados en el artículo 174 de este Código.

Queda prohibido escupir en el piso o paredes de cualquier panadería. Toda panadería debe estar provista de escupideras para llenar las necesidades de los empleados. Estas escupideras deben mantenerse en todo tiempo limpias, lavándose por lo menos una vez al día.

Los dueños de panaderías harán que se fijen carteles en

los sitios más visibles advirtiendo al público de los requisitos de este artículo.

Art. 179.— Todas las panaderías deben estar provistas de un abastecimiento de agua suficiente para el uso de sus empleados y del número necesario de lavamanos e inodoros, de acuerdo con los requisitos de este Código. Todos los inodoros deben estar separados del resto de la panadería, bien sea por paredes o de cualquier otro modo.

Toda el agua que se use en una panadería debe ser a satisfacción de la autoridad sanitaria local. En el caso de ciudades provistas de acueducto, el agua del acueducto podrá usarse, a menos que lo prohíba la autoridad sanitaria correspondiente.

Queda prohibida la calefacción de los hornos con maderas u otros combustibles que hayan estado pintados o hayan sufrido cualquier preparación química, o estén impregnados de sustancias nocivas o de mal olor.

Art. 180.— El pan o cualquier alimento análogo de los mencionados en el artículo 174 de este Código, elaborados para el consumo público, deben hacerse de harina de trigo de buena calidad, fresca, sin mezcla, sin señales de descomposición y sin haber sido alterada en ninguna forma, a menos que la mezcla no sea con otra harina de trigo de buena calidad. Todos los otros materiales o sustancias que se usen en la elaboración del pan o alimentos análogos deben ser frescos y de buena calidad.

Cuando se trate de pan de maíz, debe usarse harina de maíz de buena clase.

Cuando en la elaboración del pan se mezcle la harina de trigo con otras harinas, esta mezcla tendrá que ser autorizada por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia y venderse como "Pan Mezclado". Se indicará la naturaleza de la mezcla.

Art. 181.— Para los efectos de este Código, se entiende por el término "Pastas" a la mezcla no fermentada, de harina de sémola o harina de trigo, con agua, sin agregación de ninguna materia colorante. Las pastas que se hagan con cualquier otra clase de harina, para la venta, deben rotularse e informar al comprador de su composición.

Se entiende por "Pasta de Huevo" o "Dulces de Huevos" los dulces o pastas que contengan por lo menos tres huevos por cada kilo y una substancia colorante inofensiva, la cual debe

ser indicada claramente al comprador por medio de rótulos o de otro modo.

Las pastas para sopa deben ser vendidas con la indicación en la etiqueta de su uso, la clase de harina y de la materia colorante que entra en su composición.

Los pasteles deben hacerse de harina de almidón mezclado con leche, crema, huevos frescos, mantequilla, manteca animal o vegetal, azúcar y especias.

Art. 182.— Queda prohibida la venta, para el consumo público, de cualquier clase de pan que tenga más de cuarentiocho (48) horas de elaborado, a menos que no esté hecho con huevos, leche o manteca.

El pan que tenga más de veinticuatro (24) horas se considerará "Pan Viejo" y debe informarse así al comprador.

Art. 183.— El pan debe cocerse en hornos hechos de material a prueba de fuego, con pisos de terracotta u otro material refractario, y deben ser calentados indirectamente.

Por calor indirecto se entiende cualquier procedimiento empleado para calentar el horno, siempre que el combustible no se coloque en el mismo compartimiento en que se hornée el pan.

Durante la elaboración del pan, los hornos deben mantenerse a una temperatura de 250° C., a fin de que quede bien cocido y sin levaduras vivas en la miga.

A partir de la publicación de este Código, no se permitirá la construcción de hornos para fuego directo.

En todas las panaderías donde se elaboren más de quinientas (500) libras de pan al día, la masa debe hacerse con el uso de máquinas apropiadas. Esta disposición se aplicará también en el caso de dos o más panaderías contiguas que pertenezcan a la misma persona, firma o corporación, cuyo producto total de pan exceda de quinientas (500) libras diarias.

CAPITULO XII

RECOLECCION DE BASURA Y DESPERDICIOS.

Art. 184.— El dueño, el inquilino responsable o el ocupante de una casa, edificio o establecimiento de negocios o sitio de cualquier clase, lo mantendrá siempre limpio y en buen estado sanitario; no permitirá la acumulación de basuras, de inmundicias ni materias de desecho de ninguna clase. La basura, los desechos y las inmundicias deben ser botadas una vez por lo

menos cada veinticuatro (24) horas, salvo el caso en que la autoridad sanitaria ordene que se boten antes de este tiempo.

La basura debe tenerse en envases adecuados. Estos envases deben mantenerse tapados mientras haya en ellos basura u otros desperdicios.

Art. 185.— El dueño, inquilino responsable u ocupante, según el caso, de cualquier edificio, fábrica, establecimiento de negocio en los cuales puedan acumularse basuras o desperdicios, debe proveerlos de uno o más receptáculos de metal a prueba de agua, previamente aprobado por la autoridad sanitaria local. Se recomienda que estos receptáculos sean de zinc o de hierro galvanizado, con tapa bien ajustada y de capacidad adecuada a la cantidad de basura.

Los requisitos de este artículo no se cumplirán en los establos que tengan receptáculos de cemento a prueba de agua, en los cuales se depositará y mantendrá el estiércol antes de botarse; y se vaciarán por lo menos una vez a la semana.

Estos receptáculos para basura deben mantenerse limpios.

El dueño o administrador de cualquier hotel, casa de vivienda, casa de huéspedes o establecimientos análogos, hará que la basura o desperdicio sean botados en la forma que disponga la autoridad sanitaria local y por lo menos una vez cada veinticuatro (24) horas.

Art. 186.— La autoridad sanitaria local establecerá y reglamentará el servicio de recogida de basuras y desperdicios en la ciudad o pueblo de su jurisdicción. En los lugares donde no exista un servicio público de recogida de basuras, conveniente, el dueño, inquilino responsable u ocupante de todo edificio o casa, será responsable de la acumulación de la basura y desperdicios.

Art. 187.— El dueño, el inquilino responsable u ocupante de cualquier edificio o fábrica, hará que los receptáculos que contengan basuras u otros desperdicios sean colocados en la acera, en el momento de pasar el carro destinado al servicio de recogida de basuras, y de acuerdo con el itinerario publicado por la autoridad sanitaria. El carro llevará una campana para indicar el momento de su paso.

Los receptáculos se mantendrán cubiertos y no podrán ser destapados sino por los recogedores de la basura, y serán retirados de la acera tan pronto hayan sido vaciados.

Art. 188.— Los carros u otros vehículos que se usen para la recolección de basuras, deben ser de tamaño y de construc-

ción adecuada para este fin. Los carros no deben llenarse demasiado a fin de evitar que la basura se esparza en la vía pública. Estos carros deben ir a marcha moderada.

El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, cuando lo crea necesario, hará que se usen carros de metal cubiertos; estos carros no deben usarse para ningún otro fin sin el permiso especial de la autoridad sanitaria local y deben mantenerse siempre limpios.

Art. 189.— La recogida y el transporte de basuras o de otro desperdicio, se hará con el mayor cuidado, a fin de que no se exparzan en la vía pública. El conductor del carro será personalmente responsable ante la autoridad sanitaria correspondiente del cumplimiento de lo que dispone este artículo.

Los carros o vehículos para el acarreo de basuras no podrán detenerse frente a ninguna casa o edificio, sino el tiempo indispensable para tomar la basura.

Los carros u otros vehículos que se usen en la limpieza de calles y en la recolección de basuras, deben mantenerse limpios y bien pintados, y llevarán visiblemente la palabra "Sanidad".

Art. 190.— La basura o desperdicio debe botarse o quemarse a satisfacción de la autoridad sanitaria local, en el sitio que esta autoridad indique.

La basura, los desperdicios, los animales muertos ni ninguna materia putrefacta, podrá acumularse o quemarse cerca de ninguna propiedad cuando pueda despedir mal olor que moleste a cualquiera persona.

Es deber de toda persona informar inmediatamente a la policía o al Médico o Inspector Sanitario correspondiente, de todo animal que encuentre muerto en la vía pública. La autoridad sanitaria será responsable de la ejecución de las medidas que han de tomarse para recoger el animal muerto.

La basura u otro desperdicio no podrán ser utilizados para ningún fin sin un permiso especial del Médico o del Inspector Sanitario correspondiente.

Los desperdicios de alimentos pueden usarse para comida de cerdos fuera de los barrios de las ciudades o de los pueblos.

Art. 191.— La basura, las cáscaras de frutas, papel de desecho o las inmundicias de las casas, de las tiendas o de cualquier otro sitio de negocio, no podrán arrojarse ni depositarse en las calles ni edificios públicos, ni cerca de ninguna propie-

dad privada, a menos que no haya sido autorizado por la autoridad sanitaria local.

Se dispondrá de los desperdicios como queda determinado en el artículo 185 de este Código.

El dueño, inquilino responsable u ocupante de todo edificio o de solar desocupado, en donde no haya servicio de limpieza de calles, o en donde este servicio sea deficiente, será responsable de la limpieza y de la conservación en condiciones sanitarias, en la proximidad o vecindad de la propiedad, y de las calles o carreteras contiguas. Esta limpieza se hará por lo menos una vez cada veinticuatro (24) horas.

CAPITULO XIII.

ABASTECIMIENTO DE AGUA PARA EL CONSUMO Y USO DOMESTICO.

Art. 192.— Las Ayuntamientos deben, tan pronto como sea posible, proveer un abastecimiento de agua para el consumo público y uso doméstico. Estos abastecimientos deben mantenerse en buenas condiciones sanitarias a fin de que el agua no sea peligrosa ni perjudicial a la vida o a la salud de los habitantes.

Es deber de los dueños de casa o de la persona responsable, donde no exista un abastecimiento de agua, proveerla en cantidad suficiente para las necesidades de las personas que habiten la casa. Esta agua debe mantenerse en buenas condiciones higiénicas.

Art. 193.— Donde haya acueducto capaz de suministrar agua para el uso doméstico en cantidad no menor de cien (100) litros diarios por persona, las casas deben tener una instalación provista, por lo menos, de una llave para cada planta o piso, siempre que los edificios se encuentren dentro de los límites abarcados por el acueducto. Se dispone, que en los casos en que se trate de personas pobres, una llave de agua podrá ser usada por dos o más casas, previo permiso de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Es deber del Ayuntamiento, corporación o persona que tenga a su cargo un acueducto para suministrar agua para el consumo público, mantener los depósitos de distribución, por lo menos ocho (8) metros sobre el nivel de la calle más alta a la cual deba suministrar agua.

Cuando lo ordene el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, toda persona o corporación, instalará filtros o utili-

zará los métodos de purificación del agua (incluyendo el de clorificación), que puedan ser necesarios para hacerla potable y propia para el consumo.

Art. 194.— Cuando se permitan pozos, cisternas o construcciones análogas para el suministro o depósito de agua para el consumo público, la superficie interior de las cisternas debe hacerse y conservarse impermeable, las bocas no pueden construirse de no menos de dos por dos (2' x 2') pies, las cuales deben mantenerse cerradas, excepto cuando haya que abrirlas para fines de limpieza o inspección, o para sacar agua en el caso de emergencia. Todas las bocas o aberturas de los pozos y de las cisternas, deben hacerse y mantenerse a prueba de mosquitos, excepto en el caso de pozos en los cuales la superficie del agua esté a más de diez (10) metros bajo de la superficie de la tierra.

Excepto en casos de emergencia, el agua de las cisternas, piletas y de los pozos, se extraerá solamente por medio de bombas, a menos que se trate de pozos cuya profundidad exceda de diez (10) metros.

Ningún algibe o pila puede construirse a una distancia menor de tres (3) metros de cualquier letrina o pozo negro impermeable o construcción análoga, ni tampoco podrá construirse un pozo a una distancia menor de cuarenticinco (45) metros de estas construcciones, sin permiso especial del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

No se permitirá ninguna clase de cultivos en las tapas de los pozos y los albiges.

Art. 195.— La autoridad sanitaria local designará el sitio o sitios donde se pueda tomar el agua para el consumo público o uso doméstico. El uso de ríos o arroyos para baños y lavado de ropa no se permitirá a una distancia menor de quinientos (500) metros río abajo del sitio o sitios donde se tome el agua para el consumo público o uso doméstico, ni menor de tres (3) millas río arriba para el desagüe de inodoros, de manufacturas, mataderos, cementerios y trapiches, previo permiso de la autoridad sanitaria. Se prohíbe arrojar basuras o sustancias que puedan contaminar las aguas, en ningún punto de un río o arroyo más arriba de los lugares donde se toma el agua para el consumo público o el uso doméstico.

Art. 196.— La venta de agua para el consumo público o uso doméstico está sujeta a un permiso de la autoridad sanitaria.

ria local. Esta autoridad debe reglamentar la venta e inspección cuidadosa del agua.

Todos los depósitos y receptáculos que se usen para este fin deben hacerse de un material de fácil limpieza, mantenerse en buen estado y provistos de una tapa de buen ajuste. Estos receptáculos deben mantenerse siempre limpios y cubiertos cuando no estén en uso.

Art. 197.— Está prohibido el consumo de agua que no sea potable.

Solo el agua que haya sido filtrada o hervida previamente y cuyo análisis demuestre que es buena para el consumo público, podrá usarse para la elaboración de hielo, de bebidas gaseosas, de refrescos o de bebidas de cualquiera otra clase.

El hielo que se venda para el uso doméstico o consumo público, debe ser transparente y no contener ningún elemento que pueda ser peligroso para la salud.

Para los efectos de este Código, se entiende por “Agua Mineral Natural”, el agua natural sin combinación alguna, que se ponga a la venta en virtud de sus propiedades higiénicas o terapéuticas conocidas.

Para los fines de este Código, se entiende por “Agua Mineral Artificial” el agua que ha sido mineralizada artificialmente.

La composición de estas aguas debe indicarse claramente en el rótulo de cada botella. Estas aguas minerales, antes de ser ofrecida para el consumo público, deben tener la aprobación de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, previo análisis de laboratorio.

Todas las aguas minerales para el consumo público deben venderse bajo una de las clasificaciones arriba mencionadas. Queda prohibida la venta de cualquiera de dichas aguas bajo una clasificación distinta.

El agua mineral, natural, o artificial, que se venda para el consumo público, debe, si se obtiene en el país, embotellarse o colocarse en envases herméticamente cerrados en el lugar donde se obtenga y venderse en las mismas botellas o envases. Estas botellas o envases deben limpiarse cuidadosamente y esterilizarlas hirviéndolas antes de colocar en ellas el agua y deben taparse y conservarse herméticamente.

El procedimiento de la preparación de dichas aguas naturales para la venta, debe llevarse a cabo en una forma limpia y sanitaria, de modo que la naturaleza del agua no cambie, a

menos que dicho cambio se indique claramente en un rótulo que se coloque en la botella o envase.

Las aguas minerales que se importen para la venta, deben venderse al consumidor en los envases en los cuales fueron importadas, a menos que se obtenga un permiso especial escrito de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Estas aguas deben ser examinadas por el Laboratorio Nacional, antes de ser puestas a la venta.

CAPITULO XIV

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS, PELIGROSAS, TRANSMISIBLES Y PARASITARIAS.

Art. 198.— Para los fines de este Código, se consideran como enfermedades transmisibles y declarables las siguientes:

Angina estreptocócica (Faringitis).

Angina de Vincent.

Antrax, pústula maligna, carbunclo.

Actinomicosis.

Buba y otras espiroquetosis.

Blenorragia y toda enfermedad venérea.

Beri-beri.

Colibacilosis.

Conjuntivitis infecciosa.

Cólera.

Disentería (amibiana colibacilar, o de cualquier otro origen).

Difteria (Crup).

Dengue (Trancazo).

Esquistosomiásis (Bilharziosis).

Erisipela.

Escarlatina.

Fiebre tifoidea.

Fiebre paratifoidea.

Fiebre puerperal y otras septicemias.

Fiebre icterohemoglobinúrica.

Filariósis.

Fiebre amarilla.

Fiebre ondulante (De Malta).

Gripe epidémica (Influenza).

Gusarola (Busarola).

Hidrofobia (Rabia humana).

Lepra.

Meningitis cerebro espinal epidémica. (Meningitis meningocócica).

Muermo.

Poliomelitis epidémica y polioencefalitis aguda (Parálisis infantil) — Enfermedad de Heine-Medin.

Papera (Parotiditis).

Paludismo (Malaria).

Pelagra.

Pulmonía (Neumonía).

Peste (Bubónica, neumónica, septicémica, etc.).

Sífilis (Lues, avariósis).

Sarampión.

Talaremia.

Tripanosomiásis (Encefalitis epidémica letárgica).

Tosferina (Coqueluche).

Tétano.

Tétano de los recién nacidos.

Tracoma.

Tuberculosis. (En todas sus formas). Especifíquese si el diagnóstico ha sido comprobado microscópicamente.

Tifus exantemático.

Uncinariasis y otras helmintiasis. (Triquinosis).

Viruela (Alastrim y varicelas).

Art. 199.— La personas legalmente autorizada para el ejercicio de la medicina, está obligada a informar a la autoridad sanitaria de su jurisdicción, dentro de las veinticuatro horas después de la primera visita al enfermo, la existencia o la sospecha de que se trata de una enfermedad contagiosa; y dentro de los cinco días después de su primera visita, de la existencia o de la sospecha de cualquier enfermedad transmisible.

Se dispone que, en caso de fiebre continúa que haya durado más de siete (7) días sin diagnóstico positivo, el médico debe enviar al Laboratorio Nacional o a otro laboratorio, líquidos normales y muestras patológicas (sangre, orina, esputos, materias fecales), para su debido análisis, con el fin de establecer si se trata de fiebre tifoidea, paludismo o de cualquiera otra enfermedad transmisible.

Art. 200.— Los directores y administradores de hospitales, asilos, dispensarios, salas de socorro, clínicas, casas de beneficencia, instituciones penales, consultorios, hoteles, fábricas, talleres, establecimientos de negocio o cualquier otro es-

establecimiento o sitio donde permanezca un número considerable de personas por ocho (8) o más horas, los jefes de familias, las personas encargadas de fondas, casas de dormir y de vivienda y los capitanes de embarcaciones, deben informar inmediatamente a la autoridad sanitaria más cercana de cualquier persona atacada o fallecida de cualquier enfermedad que se sospeche sea trasmisible o contagiosa. Las autoridades policiales que tengan conocimiento de un caso de enfermedad que se sospeche sea contagiosa, infecciosa o trasmisible, u otra enfermedad peligrosa, a la salud pública, lo informarán inmediatamente a la autoridad sanitaria más cercana.

Art. 201.— Cuando se trate de enfermedades contagiosas, el informe requerido en los dos artículos anteriores se hará en la forma más rápida posible, por telégrafo, teléfono o de viva voz. Cualquier informe hecho en la forma anterior debe confirmarse por escrito.

La notificación arriba mencionada debe constar de:

- a) La Fecha.
- b) Nombre de la enfermedad o supuesta enfermedad y su período.
- c) Nombre, edad, sexo, color, nacionalidad, ocupación y dirección del paciente.
- d) Lugar en que trabaja el paciente; escuela, si el paciente es escolar.
- e) Si la casa o sitio donde se encuentre el paciente queda cerca de algún puesto de leche, tienda de víveres u otros sitios de fácil infección o contaminación.
- f) Tiempo de residencia.
- g) Número de adultos y niños en la casa.
- h) Origen u origen probable de la infección y de la enfermedad.
- i) Si la enfermedad es o se sospecha ser viruelas, el informe debe expresar el número de veces que ha sido vacunado el paciente, y la fecha de la última vacunación.
- j) Nombre del médico.

Se dispone que, en el caso en que se haga la declaración de la enfermedad contagiosa por teléfono o verbalmente, o de una enfermedad informada primeramente por una persona que no sea médico, se darán únicamente los datos requeridos en los incisos (b), (c) e (i).

Los médicos deben, siempre que sea posible, hacer esta

declaración en las tarjetas impresas suministradas por el Departamento de Sanidad para este fin.

Para fines de estadística, el médico que trate un caso de enfermedad transmisible o contagiosa, informará a la autoridad sanitaria local, de la curación o de la muerte del paciente, dentro de los cinco (5) días después de ocurrida, debiendo hacerse este informe en el formulario impreso suministrado por el Departamento de Sanidad para este fin.

Art. 202.— La persona de la cual se tenga sospecha de que esté atacada de cólera asiático, sarampión, tifus exantemático, escarlatina, fiebre amarilla, viruela o varicelas, difteria, alastrim, disentería, colibacilosis o tuberculosis, será aislada en una habitación separada del resto de la casa. La casa se pondrá en cuarentena total o parcialmente, según lo exija el caso, y conforme con las instrucciones que dicte la autoridad sanitaria.

Si se confirma el diagnóstico de algunas de estas enfermedades, el aislamiento y la cuarentena del enfermo continuará hasta su curación y hasta que la autoridad sanitaria local declare que el período contagioso e infeccioso ha terminado.

En beneficio de la salud pública, cualquier autoridad sanitaria puede ordenar el traslado del paciente a una casa desocupada o a un hospital, suministrándole enfermeras y la asistencia necesaria, por cuenta de la misma persona, de sus parientes, tutores o jefes, si son solventes; si no, por cuenta del Estado.

Si la persona afectada no puede ser trasladada sin perjuicio de su salud, la autoridad sanitaria puede proveerla de todo lo necesario en la casa donde habite. En este caso, dispondrá que las personas de la vecindad se muden y hará lo que juzgue necesario para la debida protección de la salud pública.

Cuando una persona haya sido traída al país, enferma, en una embarcación procedente del extranjero, el capitán de la nave, marítima o aérea, será responsable de los gastos en que incurra la autoridad sanitaria respecto de este caso.

Se prohíbe a las personas que asistan pacientes de enfermedades transmisibles ocurridas en casas de comercio, el manejo de artículos alimenticios; y mientras no se proceda al aislamiento o traslado del paciente a otro sitio, la casa permanecerá cerrada.

Los Médicos y los Inspectores Sanitarios tienen el derecho de visitar los pacientes de enfermedades contagiosas con

el fin de cerciorarse de que se observan las disposiciones de este Código y las órdenes de la autoridad sanitaria.

Art. 203.— Inmediatamente después de recibir cualquier declaración de enfermedad contagiosa, la autoridad sanitaria correspondiente debe presentarse o enviar un representante suyo competente, a la casa del enfermo, para investigar la naturaleza del caso y confirmar el diagnóstico, a fin de que se establezcan: el debido aislamiento, la cuarentena y demás medidas sanitarias.

La autoridad sanitaria dispondrá todo cuanto juzgue conveniente para que se haga el diagnóstico, se aisle el enfermo y se proceda al tratamiento correspondiente.

Se ordenará la vacunación si fuere necesaria, la desinfección de excretas y todas sus disposiciones serán cumplidas.

Las personas que no estén directamente encargadas de la asistencia de un caso de cólera asiático, difteria, fiebre amarilla, muermo, peste bubónica, tifoidea, viruelas o tifus exantemático, no podrán acercarse al enfermo mientras dure el peligro de contagio. La familia del enfermo, su consejero espiritual o legal, su notario o cualquier persona que se presente con carácter oficial, podrá visitarlo siempre que se tomen todas las medidas necesarias para evitar la propagación de la enfermedad.

Solo en este caso podrá ser admitida por la autoridad sanitaria.

Art. 204.— En la vivienda donde existan casos de enfermedad contagiosa, la autoridad sanitaria local ordenará que se fije un cartel en la parte más visible; este cartel debe tener escrito el nombre de la enfermedad, en letras grandes, y no podrá quitarse sin que lo ordene el Médico o el Inspector Sanitario local. Cuando en el edificio vivan varias familias, este cartel se colocará en la habitación o apartamiento ocupado por el paciente.

Solo podrá quitarse el referido cartel cuando se levante el aislamiento o la cuarentena.

Cuando se trate de una enfermedad muy virulenta, se pondrá una bandera amarilla en la casa infectada y en sitio visible; esta bandera debe permanecer en su sitio mientras dure la infección.

Cualquier Médico o Inspector Sanitario puede ordenar el desalojo inmediato de la casa que constituya un foco de infección o amenaza grave a la salud pública. Esta orden será

obedecida por todas las personas a quienes concierna y la casa no se volverá a ocupar hasta que no desaparezca todo peligro de infección.

No se levantará la cuarentena ni la casa podrá ser ocupada de nuevo sin un permiso escrito de la autoridad sanitaria; el permiso no se expedirá sino cuando la casa haya sido desinfectada.

Ninguna persona que no tenga autoridad conferida por la Ley de Sanidad o por este Código podrá levantar una cuarentena establecida, de acuerdo con las disposiciones de este Código.

Art. 205.— Las ropas y útiles de los atacados de enfermedad contagiosa o transmisible, deben ser destruídas por el fuego, excepto cuando sea posible usarlas después de una desinfección conveniente. En este caso, la desinfección se hará de acuerdo con las disposiciones de la autoridad sanitaria local.

Queda prohibido lavar las ropas de las personas que padezcan de enfermedad contagiosa o trasmisible juntas con las de las personas sanas.

Art. 206.— Para poder trasladar una persona que sufra de enfermedad contagiosa, de una casa a otra o a un hospital de cuarentena, será necesario un permiso por escrito de la autoridad sanitaria local. Cuando sea posible, este traslado se hará en una ambulancia y a falta de esta, se podrá usar otro vehículo, pero debe desinfectarse de acuerdo con las instrucciones de la autoridad sanitaria local, antes de que se use nuevamente. Los vehículos para el servicio público no podrán usarse para el traslado de personas atacadas de enfermedad contagiosa, excepto cuando lo ordene por escrito la autoridad sanitaria local.

Art. 207.— Toda casa o habitación en donde haya estado un paciente de enfermedad contagiosa, debe desinfectarse de acuerdo con las instrucciones de la autoridad sanitaria local, antes de que se use para otros fines. Esta desinfección se hará dentro de las veinticuatro (24) horas de la salida del enfermo y por cuenta del inquilino o del dueño de la casa. Si éstos no pudieren pagar los gastos, éstos se harán por cuenta del Estado.

Las disposiciones de este artículo se aplicarán también en los casos de tuberculosis.

Art. 208.— Los dueños, administradores, gerentes o agentes de cualquier negocio o industria en que se manipulen

materias que puedan transmitir las enfermedades de sus operarios, exigirán a todos los empleados el certificado de buena salud.

ENFERMEDADES VENEREAS

Art. 209.— Los médicos, las personas legalmente autorizadas para el ejercicio de la medicina, y el superintendente, administrador o persona encargada de un hospital, asilo, dispensario, clínica, sala de socorro, institución para el tratamiento y cuidado de los enfermos, institución penal o de caridad, debe informar por escrito a la autoridad sanitaria local de todos los casos diagnosticados de enfermedades venéreas dentro de los cinco días después del diagnóstico. Este informe se hará en los formularios impresos suministrados por el Departamento de Sanidad para este fin.

En este informe constarán los siguientes datos:

- a) Nombre de la ciudad y fecha del informe.
- b) Nombre de la enfermedad.
- c) Nombre del enfermo. (Puede usarse un número de identificación en vez del nombre, como se dispone más adelante).
- d) Sexo.
- e) Edad.
- f) Color.
- g) Soltero, casado, viudo o divorciado.
- h) Dirección del enfermo. (Puede omitirse si se usa un número de identificación).
- i) Si vive en casa particular, hotel, casa de huéspedes.
- j) Ocupación.
- k) Nombre y dirección de la persona de quien es empleado. (Puede omitirse cuando se use un número de identificación).
- l) Si el paciente maneja leche o productos alimenticios.
- m) Origen probable de la infección. (Si ésta proviene de una prostituta, dar su nombre y dirección).
- n) Fecha probable del contagio.
- o) Casos sospechosos de contagiados en la misma fuente. (Nombre y dirección del caso sospechoso y del médico que lo trata).
- p) Informe del laboratorio, si lo hubiere.
- q) Si el enfermo sigue con regularidad su tratamiento.
- r) Si asume Ud. la responsabilidad del debido tratamiento.

to y cuidado de este caso. (Debe contestarse únicamente por el médico).

s) Número de registro de identidad y de serie.

Art. 210.— No es necesario indicar el nombre y la dirección del enfermo o de su principal, cuando se trate de una persona de buena reputación en la comunidad y cuando esté regularmente asistida por un médico, y asegure que observará fielmente todas las reglas y las precauciones indicadas por el médico. Nunca será aplicable esta disposición cuando se trate de prostitutas.

Cuando de acuerdo con las disposiciones de este artículo, se omitan en el informe el nombre y la dirección del enfermo o de la enferma, debe indicarse en vez de su nombre y dirección, un número que se llamará “Número de Registro de Identidad y de Serie”, de modo que pueda ser identificado siempre por la persona que declaró su caso. En estos casos, se podrá dar únicamente el nombre de la ciudad o sección y no el de la calle y número de la casa.

Art. 211.— En los casos informados bajo un número de identificación, el médico será responsable de la observancia por parte del paciente y de todas las precauciones necesarias para evitar la propagación de la infección y de la regularidad de su tratamiento. El paciente debe abandonar su empleo si maneja leche o productos alimenticios y evitar el contacto sexual. En caso de que el paciente no cumpla las indicaciones del médico o deje de seguir su tratamiento con regularidad, éste informará a la autoridad sanitaria local el nombre y dirección completa del enfermo, para que se tomen las medidas necesarias a fin de obligarlo a seguir el tratamiento e instrucciones.

El médico no será responsable de los casos de enfermedades venéreas cuando haya cumplido los requisitos del artículo 209.

Cuando una persona con enfermedad venérea cambie de médico o abandone el tratamiento del médico que lo trate, éste debe informarlo a la autoridad sanitaria local, con la indicación del nombre, si se conoce, del otro médico que lo asiste.

El médico debe informar a la autoridad sanitaria local cuando haya terminado el período contagioso de un caso de enfermedad venérea que asista.

Art. 212.— Siempre que haya un caso de enfermedad venérea en una casa que se utilice con fines inmorales, o en caso en que estos enfermos no puedan ser vigilados satisfactoria-

mente, o que se nieguen con persistencia a seguir el tratamiento y las precauciones indicadas, se les obligará a recluirse en un hospital o dispensario antivenéreo.

Art. 213.— Queda estrictamente prohibido a las personas que padezcan de enfermedades venéreas en período contagioso, el manejar leche o productos alimenticios.

Queda prohibido emplear personas que sufran de enfermedades venéreas para el cuidado de enfermos y de niños.

Art. 214.— Será obligatorio para el médico ante quien acuda una persona en solicitud de tratamiento para alguna enfermedad venérea, inquirir de ésta, si ha sido tratada anteriormente por la enfermedad que consulta y de obtener el nombre del facultativo que la haya tratado antes. Si el paciente se negare a suministrar estos informes, se considerará como contraventor a las disposiciones de este artículo.

El médico que haya sido consultado últimamente, avisará al que lo haya sido antes que el enfermo se encuentra bajo su tratamiento. Al recibir esta notificación, el médico que fué consultado antes, estará en la obligación de informar a la autoridad sanitaria local que su paciente ha cambiado de médico, dando su nombre o número de identificación, y dará el nombre y dirección del médico que lo está tratando.

La falta de cumplimiento de estas disposiciones se considerará una infracción a este artículo.

Art. 215.— Los farmacéuticos u otras personas autorizadas para vender medicinas, deben informar inmediatamente a la autoridad sanitaria local, el nombre, la dirección y la edad aparente de cualquier persona que acuda a ellos en solicitud de medicina para el tratamiento o curación de una enfermedad venérea.

Las disposiciones de este artículo no se aplicarán al caso de preparación de receta firmada por un médico registrado.

Art. 216.— Queda prohibido a los choferes y conductores de vehículos públicos, permitir que éstos sean ocupados para fines de prostitución, lascivia o citas, con conocimiento o con motivos suficientes de sospecha de que éstos van a ser usados para esos fines; o para guiar u ofrecer, conducir o transportar alguna persona a edificios y sitios sospechosos de prostitución o de cita.

El término “Vehículo Público” según se usa aquí, comprende coches, automóviles de alquiler y todo vehículo análogo, que se dedique al transporte de personas por remuneración.

Además de cualquier otra pena, la infracción de este artículo por cualquier conductor de vehículo público, será causa, para anular la licencia de conductor.

Toda persona que use cualquier vehículo público para los fines de prostitución, lascivia o citas será culpable de infringir las disposiciones de este artículo.

Para los fines de este Código, se entiende por prostitución el hecho de que una mujer se dedique de una manera ostensible a practicar relaciones sexuales por interés o depravación.

VACUNACION ANTIVARIOLOSA

Art. 217.— Se entiende por vacunación, para los efectos de este Código, la inoculación al ser humano de la linfa procedente del “cow-pox”, como preservación de la viruela.

Solamente se usará para la vacunación, virus fresco, seco o glicerinado, procedente del “cow-pox” y preparado por algún laboratorio acreditado y que tenga la garantía de no contener bacterias nocivas.

Art. 218.— Solamente podrán vacunar los médicos, practicantes, enfermeras graduadas o personas que hayan obtenido de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia una licencia para este servicio. Esta licencia sólo será expedida a personas que hayan demostrado su competencia por medio de un examen práctico ante una persona o una junta que designe el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Los vacunadores autorizados están obligados a enviar al médico o Inspector Sanitario una lista de las personas que hubieren vacunado, expresando si la operación ha producido o no resultados satisfactorios. Todos los informes de vacunación se harán en formularios que proveerá la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia para este fin.

El único modo o procedimiento de vacunación que se emplee será el de la escarificación practicada por medio de agujas esterilizadas, puntas de vidrio, de marfil o escalpelo, teniendo cuidado de no causar irritaciones innecesarias de la piel ni hacerla sangrar. No debe usarse puntas secas ni hacerse escarificaciones cruzadas.

Las personas que hayan sido vacunadas deben presentarse al médico o a la persona que haya hecho la vacunación, o a su representante, dentro del sexto al décimo día después de haber sido vacunadas, para la comprobación del resultado obtenido.

Art. 219.— De acuerdo con el artículo 22 de la Ley de Sanidad, la vacunación o la revacunación será obligatoria para todos los habitantes del país.

En caso de epidemia, la revacunación se hará cada ocho (8) días, hasta que se confirme que el individuo es inmune.

La vacunación antivariolosa será obligatoria para todos los habitantes de la República cada cinco (5) años.

Art. 220.— La Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia mantendrá siempre un número suficiente de vacunadores, y la cantidad necesaria de virus vacuno para practicar constantemente en épocas normales la vacunación en el país. En caso de epidemia, el número de vacunadores y la cantidad de vacunas será aumentado de acuerdo con las necesidades.

La Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia hará que se prepare y se lleve un registro de la vacunación y revacunación de los habitantes del país, en el cual consten: nombre, edades, residencias y otros datos necesarios, para comprobar que los requisitos de la Ley de Sanidad y de este Código a este respecto han sido cumplidos.

Los médicos, practicantes, enfermeras y vacunadores podrán obtener de los Médicos Sanitarios Provinciales el virus vacuno necesario mediante una solicitud que exprese el número de las personas que hayan de ser vacunadas. Los médicos, podrán usar virus vacuno procedente de algún centro acreditado.

Las personas que deséen vacunarse con médicos que no dependan ni estén en relación con el Departamento de Sanidad pueden hacerlo, en este caso, el vacunador tiene el derecho de cobrar sus honorarios.

Las personas que hayan cumplido las leyes sanitarias en cuanto a la vacunación, y que estén registradas en cualquier oficina de sanidad, recibirán gratuitamente un certificado de vacunación o de revacunación.

Es atribución de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia fijar la fecha en que deba verificarse la vacunación en la sección o la común designada.

Art. 221.— En caso de sospecha o de que exista una persona atacada de viruela en cualquier casa o localidad del país, las personas que vivan en la casa o en la localidad serán revacunadas, y no se tendrá en cuenta la edad.

CAPITULO XV

LEPROSERIA

Art. 222.— Ningún leproso puede vivir fuera del Leprocomio, a menos que sea con un permiso especial que expedirá el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia. La persona que posea este permiso y que no cumpla con los requisitos exigidos por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia en el permiso, debe ser reclusa en dicho establecimiento.

Art. 223.— El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia está autorizado a designar o a establecer hospitales en varias partes del país para el tratamiento de leprosos en estado incipiente. El Médico Director de cualquiera de estos hospitales, de acuerdo con el Médico Sanitario Provincial, podrá dar de alta los pacientes que considere curados, cuando resulten negativos tres exámenes de laboratorio, con intervalo de un mes. Cuando se trate de pacientes del Leprocomio Nacional, debe obtenerse el permiso escrito del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia antes de que sea dado de alta. Dichas autoridades tendrán, además, poder para hacer internar en el Leprocomio Nacional o en cualquier otro lugar de aislamiento, determinado por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, a los leprosos que se consideren incurables o capaces de propagar la enfermedad de la lepra.

El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia puede permitir a cualquier persona encargarse de la asistencia de leprosos o personas supuestas leprosas. Este permiso, que estará sujeto a los requisitos que determine el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, podrá ser revocado en cualquier tiempo.

Se prohíbe el tratamiento de leprosos, a toda persona que no sea un médico graduado registrado, o persona que no esté empleada en una institución designada para cuidar y tratar leprosos, excepto como se dispone en el párrafo anterior.

Art. 224.— En los hospitales o establecimientos designados por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia para el tratamiento de leprosos, se harán los esfuerzos necesarios para obtener la curación de los pacientes; estos tendrán además la libertad, que se crea compatible con la seguridad pública. Los pacientes deben ser tratados por el médico del hospital, pero cuando lo deseen, pueden ser tratados particu-

larmente y por su cuenta por otro médico registrado, con las condiciones que dicte el Director o Médico Encargado del hospital.

Cualquier persona puede en todo tiempo, conseguir libre de gastos, hacerse examinar por los médicos de cualquier hospital, con el fin de determinar si está o no leprosa. En caso de que no resulte leprosa, debe expedírsele un certificado que firmará el médico o los médicos que hicieron el examen. Al paciente que haya sido tratado de lepra y se le dé de alta como curado, se le expedirá un certificado.

Art. 225.— Queda prohibido albergar, ocultar o encubrir alguna persona leprosa, o ayudar al sostenimiento de un leproso que viva oculto.

Todo el que tenga sospecha de que está leproso o sospeche de que otra persona lo está sin que esté vigilado por las autoridades sanitarias locales, debe inmediatamente participarlo a dicha autoridad, con toda la información que pueda dar sobre el caso.

Art. 226.— Toda persona sospechosa de lepra, debe ser examinada por uno o más médicos y por el Médico Sanitario Provincial del Distrito.

El Médico o Inspector Sanitario puede requerir a la persona sospechosa de lepra que se presente en el plazo y lugar designados (cinco) 5 días a más tardar, para someterla a un examen por un médico designado para este fin, con el objeto de averiguar si dicha persona es o no leprosa. Si la persona prefiere que el examen lo haga más de un médico, puede notificarlo así al Médico o Inspector Sanitario en cualquier tiempo antes de la fecha señalada y puede, dentro del plazo que anteriormente le conceda el Médico o el Inspector Sanitario, designar el médico que desee. En este caso, el Médico o Inspector Sanitario, debe dentro de los cinco (5) días subsiguientes, llamar a este segundo médico y los dos médicos convocados deben, dentro de otros cinco (5) días, indicar a dicho Médico o Inspector Sanitario un tercer médico registrado. Si dichos médicos dejan de hacerlo así, el tercer médico será designado dentro de los cinco (5) días subsiguientes, por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Todos, o la mayoría de los médicos designados, harán el examen, utilizando siempre el laboratorio, en tiempo conveniente y en el lugar designado por el Médico o Inspector Sanitario, para lo cual se dará oportuno aviso a la persona y a

los médicos. Los médicos deben informar al Médico o al Inspector Sanitario su opinión acerca de si la persona está o no leprosa.

Si la persona de que se tratare fuere menor de diez y seis (16) años de edad, su padre o tutor puede representarla en todo lo que sea necesario para los fines de este Capítulo, excepto en lo que al examen se refiere.

Si el resultado del examen fuere negativo, la Junta Examinadora, a petición del interesado, expedirá un certificado expresando la fecha y el resultado del exámen; este certificado debe ser firmado por los médicos que lo hubieren practicado.

Art. 227.— Si después del examen prescrito en el artículo anterior, el médico o médicos o una mayoría de ellos encuentran que la persona de que se trate está leprosa, el Médico o Inspector Sanitario deberá ordenar ser trasladado a un hospital o establecimiento designado para este fin, de acuerdo con el artículo 223 de este Código.

Si la persona dejare de presentarse o se negare a presentarse a cualquier examen en el tiempo y lugar señalado o convenido, debe ser arrestada por las autoridades policiales de la localidad y conducida al hospital bajo declaración jurada del Médico o Inspector Sanitario, expresando los hechos.

La referida persona será entonces examinada en dicho hospital, de acuerdo con las disposiciones del artículo anterior.

Art. 228.— Ningún paciente sospechoso de lepra podrá ser trasladado de un hospital u otro lugar, al Leprocomio Nacional, sino después de haber sido sometido a observación y al tratamiento correspondiente por lo menos durante tres (3) meses, salvo el caso en que antes de este término sea confirmada la enfermedad.

Vencido este plazo, se procederá conforme se dispone en el artículo 226 de este Código.

Art. 229.— Cualquier persona detenida como leprosa, bien sea en el Leprocomio Nacional o en cualquier hospital especializado, después de transcurrido un año del examen previo, tendrá derecho a petición suya, a ser examinada por una junta de tres (3) médicos registrados elegidos en la forma descrita en el artículo 226 de este Código. Si la mayoría de la junta examinadora opina que dicha persona no está leprosa, se le dará de alta.

El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, cuan-

do lo crea conveniente, podrá autorizar temporalmente la salida de cualquier enfermo del Leprocomio Nacional, indicando el tiempo y lugar o lugares donde deba permanecer; esta autorización no se interpretará como una "dada de alta". Toda persona así autorizada dará promesa o prestará fianza, según lo indique el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, de someterse a los términos de su permiso, en caso en que dejare de hacerlo así, se anulará la fianza y debe ser arrestada o reinternada.

Estos permisos solamente serán concedidos a pacientes en franca mejoría que no representen un peligro para la salud pública.

Art. 230.— El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia está autorizado a dictar y poner en ejecución los reglamentos que no sean incompatibles con este Código, a medida que se hagan necesarios, para el buen gobierno de los leprosos. Los infractores a estos reglamentos estarán sujetos a las mismas sanciones establecidas por este Código.

Art. 231.— Cuando se sospeche que alguna de las personas que asistan voluntariamente a los leprosos, que vivan reclusas con ellos, de acuerdo con las disposiciones de este Capítulo, se encuentren infectadas de lepra, serán sometidas a un examen en la forma establecida en el artículo 226 de este Código.

Todos los asistentes y personas que vivan con los leprosos estarán sujetos a los mismos reglamentos previstos en el artículo 230 de este Código.

CAPITULO XVI

M O S Q U I T O S

Art. 232.— A fin de evitar la crianza y propagación de mosquitos, queda prohibido a toda persona, firma o corporación, mantener o permitir que se deposite o acumule el agua, de manera que se formen criaderos de mosquitos a no ser que sean atendidos eficazmente para evitarlo.

Los estancamientos de agua en los cuales se crien o puedan criarse mosquitos, son aquellos contenidos en zanjias, estanques, charcos, excavaciones, hoyo, concavidades, pozos negros abiertos, letrinas, fuentes, cisternas, tanques, pozos poco profundos, barriles, cubetas (excepto aquellas para caballos cuando éstas estén en uso frecuente), urnas, tiestos para flores, vasos, cajones, botellas, tinas, baldes, canales de techos

de casas defectuosos, tanques de inodoros u otros receptáculos.

La presencia de larvas de mosquitos en cualquier agua estancada o corriente, será prueba de que hay crianza de mosquito y será considerada como una infracción a este Código.

Art. 233.— Los estancamientos de agua en los cuales haya o pueda haber crianza de mosquitos serán atendidos por uno de los siguientes procedimientos, según lo requiera o lo apruebe la autoridad sanitaria local.

- a) Cubrir de tela metálica por lo menos de diez y seis (16) alambres, por pulgada, o de cualquier otro material que evite eficazmente la entrada y salida de mosquitos.
- b) Vaciar por completo cada siete (7) días los receptáculos descubiertos.
- c) Usar una substancia larvicida aprobada y aplicada bajo la dirección de la autoridad sanitaria local.
- d) Cubrir por completo la superficie del agua con kerosina, petróleo u otra substancia análoga una vez cada siete (7) días.
- e) Limpiar y conservar el agua, libre de yerbas y obstrucciones y mantener, además, pececillos para destruir o evitar el desarrollo de mosquitos.
- f) Rellenar o secar, según lo disponga el Médico o Inspector Sanitario local.
- g) Remover o destruir los envases de hojalata, cajas, botellas rotas o vacías y otros objetos que puedan acumular el agua.

Art. 234.— Queda prohibido a toda persona, firma o corporación que posea edificios y terrenos:

- a) Usar botellas rotas o cascotes de vidrio sobre los muros o murallas, a no ser que se coloquen de modo que el agua no pueda estancarse en ellos o entre ellos.
- b) Usar botellas rotas o fondos de botellas, para cercar arriates de flores u otros fines análogos.
- c) Arrojar o permitir que se arroje a la calle, camino, patio, corral y azotea de cualquier propiedad, dentro de la zona urbana de una ciudad, esté o no ocupada dicha propiedad, envases de hojalata, botellas, cascotes de coco, cáscaras de frutas, o cualquier otro objeto que pudiese recojer agua y convertirse en criadero de mosquitos.

- d) Permitir que ningún solar yermo, dentro de la zona central o sub-central de cualquier ciudad, debido a los muchos árboles y arbustos que contenga, pueda mantenerse constantemente húmedo. No se permitirá en solares yermos dentro de los límites de una ciudad, que la maleza o yerba crezca a más de dos (2) pies.

Art. 235.— Todos los estanques, charcos, pantanos o terrenos pantanosos, dentro de un radio de dos (2) kilómetros de los límites de cualquier ciudad y en los cuales pudieren formarse criaderos de mosquitos, deben desaguararse convenientemente, según lo disponga la autoridad sanitaria local.

Art. 236.— En caso de que una persona responsable de las condiciones de una propiedad en la cual haya o pueda haber crianza de mosquitos, deje o rehuse tomar las medidas necesarias para evitar dicha crianza, dentro de los tres (3) días después de haber sido notificada por la autoridad sanitaria local por escrito, o dentro del tiempo que especifique dicha notificación, será considerada como culpable de una infracción a este Código. Vencido el plazo especificado en la notificación por cada día que deje de cumplir lo ordenado, la persona responsable será considerada culpable por infracción del presente Código, y en tales casos, la autoridad sanitaria local queda autorizada a tomar las medidas necesarias para evitar la crianza de mosquitos y los gastos en que incurra dicha autoridad sanitaria local serán cargados a la persona responsable y se cobrarán en la misma forma como se hace el cobro de los gastos por la supresión de los peligros públicos.

Para los efectos de este artículo, la "Persona Responsable" será la que ocupe la propiedad y en caso de propiedad desocupada, el dueño, su representante o la persona que cobre el alquiler.

Se dispone:

I— Que en caso de una propiedad ocupada por dos o más inquilinos, cada inquilino será responsable de la parte que ocupe, y el dueño o propietario será responsable de las partes de la propiedad de uso común, tales como escaleras, entradas, patios, paredes y otras dependencias.

II— Que todos los gastos que haga el Médico o Inspector Sanitario, de acuerdo con las disposiciones de este artículo, serán cobrados al dueño de la propiedad, quien podrá a su vez exigir dichos gastos al inquilino responsable.

III— Que toda persona que haya mantenido en una propiedad de la cual no sea ni dueño, ni inquilino, ni ocupante, un criadero de mosquitos, será responsable lo mismo que el dueño de la propiedad.

CAPITULO XVII

MANUFACTURAS

REQUISITOS RELATIVOS A CONSTRUCCIONES Y CONDICIONES QUE DEBEN OBSERVARSE CON RELACION A LA SALUD DE LOS EMPLEADOS.

Art. 237.— Los requisitos de este Capítulo deben aplicarse a todas las fábricas, ingenios de azúcar, establecimientos de tenerías, destilerías, fábricas de hielo, fábricas de ropas, fábricas de zapatos, fábricas de embutidos, u otros lugares donde se usen maquinarias para la fabricación o la preparación de cualquier artículo usado en el comercio o para el consumo público.

Ninguno de estos establecimientos podrá construirse, reedificarse o establecerse, sin antes obtener un permiso escrito del Médico o Inspector Sanitario. Este permiso no podrá expedirse hasta que el establecimiento no haya sido inspeccionado por el Médico o Inspector Sanitario y si está de acuerdo con los requisitos de la Ley de Sanidad y de este Código.

Todo establecimiento que haya sido cerrado o en el que el trabajo haya sido suspendido por un (1) año, debe ponerse dentro de los términos requeridos por este Código y obtener un permiso, antes de volver a abrirse.

Se dispone que, los plazos antes mencionados no se aplicarán de ningún modo a los requisitos exigidos en los Capítulos VI, VII, VIII y IX de este Código.

Se dispone, además, que el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, cuando lo juzgue conveniente y necesario, para protección de la salud pública, puede requerir que se hagan los cambios necesarios en las construcciones de dichos establecimientos y puede ordenar el cierre de los que no cumplan estos requisitos.

Art. 238.— El dueño, inquilino responsable, administrador o gerente de una fábrica en la que se elabore o maneje tabaco, de una destilería u otro lugar en el que se manufacture o preparen alimentos o productos alimenticios para el consumo público, antes de permitir a cualquier operario trabajar en ellas, requerirá a los operarios el certificado médico en el

que se exprese que no padece ninguna enfermedad venérea aguda u otra enfermedad contagiosa, infecciosa o trasmisible.

Art. 239.— Las fábricas o los lugares donde se elabore o prepare tabaco bajo cualquier forma, como cigarros, cigarrillos, tabaco hilado o de mascar, deben tener tantos apartamentos independientes el uno del otro, cuantas sean las series de procedimientos a que va a ser sometida la hoja del tabaco. Cada uno de dichos apartamentos estará provisto de un número suficiente de ventanas, abiertas al aire libre, para dar buena luz y ventilación.

El piso de todas las fábricas debe construirse de concreto u otro material impermeable.

La altura entre el suelo y el techo de cada apartamento no debe ser, en ningún caso, menor de tres y medio ($3\frac{1}{2}$) metros, a menos que los planos sean aprobados por el Departamento de Sanidad.

El piso, en ningún caso, estará a más de 30 (treinta) centímetros bajo el nivel de la calle; en estos casos, la ventilación y desagüe se hará a satisfacción de la autoridad sanitaria local.

Los apartamentos de los talleres de trabajo deben contener, por lo menos, ocho (8) metros cúbicos de aire para cada operario.

Se prohíbe fumar en dichos apartamentos o durante las horas de trabajo.

Dos veces al día, antes de empezarse el trabajo o durante el descanso del medio día o después del trabajo, debe ventilarse durante media hora, los talleres, abriendo todas las puertas y ventanas.

Durante este tiempo, no se permitirá que ningún operario permanezca en el taller.

Art. 240.— No se permitirá escupir en el piso o paredes de ninguna fábrica u otro establecimiento análogo.

Cuando las paredes o techos de estos edificios no puedan lavarse con mangueras, o cuando no estén pintadas al óleo, deben blanquearse por lo menos una vez al año. La pintura al óleo será renovada cada dos (2) años.

Después de las horas de trabajo y por lo menos una vez al día, deben rociarse y barrerse los pisos de todos los talleres. Cada dos (2) semanas, deben fregarse cuidadosamente los pisos y ventanas.

Art. 241.— Los inodoros de las fábricas y de los estable-

cimientos análogos, deben mantenerse completamente limpios, bien ventilados y en buen funcionamiento. Habrá por lo menos uno por cada veinticinco (25) operarios. Los de los hombres estarán separados de los de las mujeres.

Cada taller debe tener un número suficiente de lavabos adecuados para el uso de los operarios. Cuando no haya abastecimiento de agua corriente, o cuando el agua de los lavabos no sea renovada constantemente, se debe proveer, por lo menos, un lavabo para cada cinco (5) operarios. Estos lavabos tendrán suficiente agua para todos los operarios y para el agua sucia se instalará un desagüe conveniente.

Art. 242.— En ningún taller donde se elabore tabaco, los operarios podrán trabajar colocados uno frente al otro, sino contiguos y separados por lo menos dos (2) metros uno del otro. Queda prohibido cortar el tabaco con los dientes. Cada mesa estará provista de un envase para la goma o de una caja de lata o estaño dividida por un tabique central con un sitio para colocar la goma y otro para una esponja o un pote de cristal lavable para agua. Dicha goma debe usarse exclusivamente para pegar las capas. El uso de saliva para este fin está terminantemente prohibido.

Art. 243.— El secado y almacenado del tabaco, la mezcla y cribado del mismo, se verificará en distintos departamentos destinados exclusivamente a estos fines. En caso de que hubiere puertas entre estos departamentos, éstas se mantendrán cerradas.

En los departamentos usados para la clasificación y elaboración del tabaco, solamente habrá la cantidad de tabaco que se considere necesaria para el trabajo del día. El cribado del tabaco no puede hacerse en receptáculos o cubos cerrados. Las calderas que se utilicen en la preparación del tabaco de mascar deben estar provistas de tubos de evaporación.

Ninguna persona menor de doce (12) años podrá ser empleada en los trabajos de preparación y elaboración del tabaco.

Art. 244.— Los molinos que se utilicen para moler tabaco tendrán un aparato que impida la diseminación del polvo.

Cuando se usen motores de petróleo o de otro combustible que vicie el aire respirable, deben instalarse en lugares bien ventilados.

Art. 245.— Queda prohibido el uso de los departamentos de las fábricas o de los establecimientos análogos, como dormi-

torio o comedor, a menos que estén completamente separados de los talleres.

Queda prohibido establecer una fábrica o establecimiento análogo que despidan o pueda despedir olores desagradables o perjudiciales, a una distancia menor de un kilómetro fuera de la zona urbana de cualquier ciudad y población.

Art. 246.— Queda prohibido el desagüe de cualquier fábrica, molino o establecimiento análogo dentro de algún arroyo, río u otra fuente de agua utilizada para el consumo público o uso doméstico, para la pesca o para beber el ganado, a menos que dicha agua haya sido previamente purificada de acuerdo con los requisitos que establezca la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, o se haya obtenido para ello un permiso especial escrito de dicha Secretaría de Estado.

Está prohibido, además, el desagüe dentro de ningún tanque séptico, sumidero o construcción análoga, que esté a una distancia menor de cuarenta y cinco (45) metros de cualquier pozo cuya agua sea utilizada para el consumo público.

Art. 247.— Toda maquinaria que pueda ser peligrosa para la vida humana debe ser convenientemente protegida por una barandilla, o de otro modo; de manera que el contacto accidental pueda evitarse.

Se prohíbe a los operarios que trabajen en dichas maquinarias, o en la proximidad de ellas, usar o vestir ropas sueltas o colgantes que puedan cojerse en cualquiera de sus engranajes, poleas u otras máquinas análogas.

Art. 248.— Las fábricas, molinos o establecimientos de máquinas que tengan alguna maquinaria que sea o pueda ser peligrosa para los trabajadores, deben tener en su proximidad un hospital, dispensario, cuarto de tratamiento para casos de emergencia, o un lugar apropiado para el tratamiento de golpes y heridas que puedan sobrevenir a los empleados durante el trabajo.

Estos hospitales y dispensarios estarán dotados del personal y del material adecuado, a satisfacción de la autoridad sanitaria local.

CAPITULO XVIII

BARBERIAS, SALAS DE MASAJE, ESTABLECIMIENTOS DE PELUQUERIAS Y LUGARES ANALOGOS, OFICINAS DE EXTIRPACION Y CURACION DE CALLOS Y UÑEROS, BALNEARIOS Y TRENES DE LAVADO.

Art. 249.— Antes de instalar o abrir cualquiera de los

establecimientos incluídos en este Capítulo, se debe obtener un permiso escrito de la autoridad sanitaria local.

Dicha solicitud debe expresar: el nombre, la dirección del dueño y cédula personal de identidad y el número de la serie, en caso de que sea hombre; el número de operarios, situación del edificio o establecimiento, el origen del agua y la disposición de los desagües, el número de lavamanos, la disposición de la tubería de éstos y de los inodoros, y la naturaleza del edificio. Este permiso no se concederá sino después de una inspección que satisfaga a la autoridad sanitaria local.

Art. 250.— Todos los paños, toallas y objetos análogos que se usen en dichos establecimientos estarán siempre limpios y debe destinarse uno para cada parroquiano. Se exceptúan de estos requisitos los Trenes de Lavado.

Todos los instrumentos de metal como tijeras, navajas y otros análogos, y los cepillos para el cabello, brochas de afeitar, peinillas e instrumentos análogos, después que hayan sido usados, deben desinfectarse sumergiéndolos, por un período de tiempo suficiente, en agua hirviendo o en una solución desinfectante como: lisol, ácido fénico, alcohol (por lo menos de 60 grados).

Está prohibido el uso de esponjas y motas de polvo, excepto cuando se reserven para el uso particular de un parroquiano. Cualquier polvo o sustancia astringente que se use, debe conservarse en un receptáculo limpio y bien tapado, que se abrirá solamente cuando se vaya a usar.

La parte del sillón de barbería en que el parroquiano descansa la cabeza cuando se esté usando debe estar cubierta con una toalla limpia o papel, cuya toalla o papel debe ser cambiada después de ser usada por cada un cliente.

Art. 251.— Todos los empleados o personas que trabajen en cualquier establecimiento incluído en este Capítulo, deben tener el certificado de buena salud expedido por el Médico Sanitario.

La persona que sufra de alguna enfermedad de la piel, de enfermedad venérea aguda o de alguna enfermedad contagiosa, infecciosa o trasmisible, no podrá trabajar en dichos establecimientos.

En ninguna barbería serán rasuradas las personas que sufran de enfermedad infecciosa de la piel, a menos que se usen instrumentos personales para el caso.

Los barberos u otras personas que presten sus servicios

a cualquier parroquiano, deben lavarse cuidadosamente las manos inmediatamente antes.

Art. 252.— Todo establecimiento incluído en este Capítulo debe mantenerse bien ventilado, limpio y en buenas condiciones sanitarias y estar provisto por lo menos de un lavamanos con cantidad suficiente de agua.

Ninguno de estos establecimientos podrá usarse como dormitorio o comedor y se prohíbe conservar, ofrecer o exponer en venta o vender en ellos sustancias alimenticias. Para estos fines pueden utilizarse otros apartamientos del mismo edificio siempre que estén completamente separados. Si hubieren puertas de comunicación con comedores o dormitorios, se mantendrán cerrados cuando aquellos estén en uso.

Los balnearios públicos, particulares o municipales deben conservarse en las mejores condiciones de limpieza y estar provistos de cuartos para cambio de ropas, orinales, inodoros o letrinas higiénicas cuando esto no sea posible.

Los empleados de estos establecimientos deben estar limpios en su persona y en su ropa, y cuando sirvan a los parroquianos deben usar sobre sus vestidos un saco o blusa limpia de tela lavable y diferente a los que usen fuera.

Art. 253.— Los dueños de los lugares que se usen como trenes de lavado deben obtener un permiso de la autoridad sanitaria local. Los pisos de estos locales y sus paredes hasta una altura de dos (2) metros, serán de concreto o de otro material impermeable.

Todos los trenes de lavado deben mantenerse en completo estado de limpieza y no se permitirá que se arroje agua sucia a la calle, ni que desagüen en ella ni en sus cunetas, excepto como de otro modo se disponga en esta ley.

En los trenes de lavado nuevamente construídos o establecidos, el desagüe se hará a la cloaca o a falta de ésta, en un sumidero, tanque séptico o construcción análoga. En los existentes, mientras se construya un tanque séptico, sumidero o construcción análoga, según lo requiere este Código, o mientras la ciudad o población tenga un sistema de cloacas cerradas, el agua sucia debe desinfectarse con ácido carbónico u otra solución apropiada, antes de que se permita su desagüe a la calle.

Después de la publicación de este Código, no se permitirá la instalación de trenes de lavado, torrefacciones de café y

otras industrias similares, cuyo combustible, sea leña o carbón de piedra, dentro del radio urbano de la ciudad.

Art. 254.— Los trenes de lavado y las lavanderías públicas deben lavar las ropas en agua limpia y no podrán emplear para este fin el agua cuyo uso esté prohibido por la autoridad sanitaria local.

La ropa, de cualquier clase que sea, que provenga de una casa que esté en cuarentena por enfermedad infecciosa, contagiosa o trasmisible, o de persona que sufra de alguna de dichas enfermedades, no podrá juntarse ni lavarse con otras ropas en los trenes de lavado ni por ninguna lavandería pública.

Antes de que esta ropa pueda enviarse a cualquier tren de lavado o lavandería pública, debe obtenerse un permiso de la autoridad sanitaria local, el cual no se expedirá a menos que la ropa haya sido debidamente desinfectada.

CAPITULO XIX

REGLAS QUE RIGEN LA EXPEDICION DE CERTIFICADOS DE SALUD.

Art. 255.— En todos los casos en que la Ley de Sanidad o el Código de Procedimiento Sanitario exija poseer un Certificado de Salud, éstos podrán ser expedidos por cualquier médico registrado, conforme a las disposiciones del párrafo primero del artículo 99 de la Ley de Sanidad. En todos los casos, será deber del médico municipal o de la autoridad sanitaria local, cuando sea médico, expedir dichos certificados de salud gratuitamente. Se dispone que la autoridad sanitaria local estará en todo tiempo autorizada a anular cualquier certificado de salud cuando estime que sea falso, ilegal o incorrecto y exigir un nuevo examen, que se hará gratuitamente.

Art. 256.— No se podrá expedir ningún certificado de salud sino después de un cuidadoso examen médico del solicitante, y este examen cuando se haga a varones, incluirá un examen de enfermedad venérea.

Art. 257.— Todos los médicos y otras personas autorizadas para expedir certificados de salud, llevarán un registro cuidadoso de todos los certificados que expidan. Estos registros contendrán el nombre y el número de la cédula personal de identidad y el número de serie, cuando se trate de un hombre; la dirección del solicitante, la clase de negocio en que se ocupa y el nombre y la dirección de su principal.

Las personas que expidan certificados de salud, enviarán mensualmente un informe detallado a la autoridad sanitaria local, y serán personalmente responsables de cualquier incorrección o falsedad, y estarán sujetas a una sanción por violación de este Código, cuando previamente no hayan hecho el examen del solicitante.

Cualquier personas que posea un certificado de salud falso o ilegal, que intente obtener un empleo valiéndose de dicho certificado, o que no lo tenga cuando sea requerido por la Ley o por el presente Código, o intente engañar o engañe al examinador, o intente evadir o evada el examen, estará sujeta a una sanción por violación a este Código.

CAPITULO XX

MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LA RABIA Y SUPRESION DE LA VAGANCIA DE ANIMALES.

Art. 258.— Ningún perro podrá transitar libremente por la vía pública dentro de los límites de las ciudades, a no ser que lleve en el cuello un collar y una placa que indique que está registrado conforme a los reglamentos municipales sobre esta materia, y vacunado contra la rabia. Cuando exista o se sospeche una epidemia de rabia, el Médico o Inspector Sanitario requerirá el uso de bozales para todos los perros, por el tiempo que juzgue necesario.

Art. 259.— Todo perro que no lleve el collar y la placa requeridos, será capturado y detenido en un lugar que para ello, destine el Ayuntamiento. Estos perros así detenidos permanecerán en dicho lugar cuarenta y ocho (48) horas; si no son reclamados por sus dueños, al expirar este plazo serán sacrificados. El dueño de cualquier perro detenido, estará sujeto a una sanción por violación a este Código y los gastos que proporcione el sostenimiento del perro serán pagados por el dueño o persona que lo reclame, antes de que le sea entregado. De acuerdo con el artículo anterior, todo perro cuyo dueño haya sido requerido, llevará bozal y el que no le lleve, será inmediatamente sacrificado.

Art. 260.— El Médico o Inspector Sanitario que tenga jurisdicción, ordenará el inmediato sacrificio de todo perro u otro animal que esté atacado de rabia. Este sacrificio no será dilatado ni diferido por ningún pretexto ni circunstancia. En los casos dudosos, el animal sospechoso podrá ponerse en observación bajo la vigilancia de un veterinario, cuando sea po-

sible. Cualquier animal que haya estado en contacto con un perro rabioso será considerado como sospechoso. Cuando un perro sea sacrificado, siempre que sea posible, el cerebro de este animal será conservado en hielo y enviado a un laboratorio para fines de diagnóstico.

Toda persona que tenga conocimiento o sospechare de que un perro u otro animal doméstico esté atacado de rabia, inmediatamente lo notificará a la autoridad sanitaria correspondiente.

Art. 261.— Toda persona mordida, arañada o babeada por un perro u otro animal doméstico rabioso, debe avisarlo inmediatamente al Médico o Inspector Sanitario más cercano, o a un médico, quien inmediatamente lo participará a la autoridad sanitaria local, a fin de que se tomen las medidas necesarias para la debida protección del público.

Art. 262.— El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia dictará las medidas que juzgue necesarias para someter a cuarentena en cualquier lugar, a los perros que se introduzcan en esta República, y disponer que sean sacrificados cuando resulten atacados de alguna enfermedad contagiosa.

Será deber de toda compañía de transporte informar a la persona que importe perros, de las disposiciones de este artículo y de las que a este respecto pueda disponer el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Ningún plazo cuarentenario excederá de un período de seis (6) meses.

Art. 263.— Cuando algún Ayuntamiento no hiciere cumplir las disposiciones de este Capítulo, la autoridad sanitaria correspondiente hará que sean ejecutadas.

Los Médicos o Inspectores Sanitarios y los Oficiales de Policía, están encargados de poner en ejecución las disposiciones de este Capítulo.

CAPITULO XXI

ALIMENTOS Y BEBIDAS

SECCION PRIMERA — (ANALITICA)

Art. 264.— Para los fines de este Código, la palabra "Alimento" comprenderá todos los artículos empleados como alimentos, bebidas, confituras o condimentos usados por el hombre, sean simples, compuestos o mezclados.

Art. 265.— Queda terminantemente prohibido: fabricar, producir, componer, destilar, almacenar u ofrecer en venta o

vender cualquier artículo alimenticio adulterado o falsamente rotulado como queda establecido en este Código.

Art. 266.— Para los fines del Código de Procedimiento Sanitario, se entenderá que un alimento está adulterado:

- a) Si se le ha agregado alguna sustancia o sustancias que afecten su calidad, que reduzca o disminuya su valor nutritivo o pueda hacerlo perjudicial o nocivo a la salud. Este párrafo no será aplicable a ninguna sustancia que tenga por objeto conservar los productos alimenticios, siempre que a juicio del Departamento de Sanidad no sea nocivo a la salud del consumidor.
- b) Si cualquier sustancia o sustancias de calidad inferior o más barata, ha sustituido total o parcialmente la sustancia original que indica el Código, o si cualquier componente o sustancia del artículo ha sido extraído total o parcialmente.
- c) Si se compone en todo o en parte de sustancias provenientes de animal o vegetal enfermos, descompuestos, fermentados o podridos, empleados en su fabricación o de cualquier parte de animal o vegetal enfermo o de animal que haya muerto por otra causa que no sea la de haber sido sacrificado para el consumo público.
- d) Si ha sido mezclado, coloreado, revestido, polvoreado o pulido de manera que pueda disimular su adulteración, o cambiado por otro de calidad inferior o perjudicial, o si se hace para que parezca mejor o de mayor valor del que realmente tiene. Si es una imitación o si se vende con el nombre de otro artículo.
- e) Si contiene alcohol de madera o alcohol desnaturalizado, o alguna preparación que contenga cualquier alcohol tóxico, o si se le ha agregado cualquier otro ingrediente venenoso que haga el artículo perjudicial a la salud.
- f) Cuando se trate de confituras y dulces en general, si contienen tierra alba, barita, talco, amarillo cromo u otras sustancias minerales colorantes venenosos o ingredientes perjudiciales a la salud, licores espirituosos tóxicos o drogas narcóticas.
- g) Cuando se trate de licores espirituosos, cerveza o bebidas fermentadas, si contienen metilo o alcohol de madera en cualquiera de sus formas, o cualquier sus-

tancia o ingrediente perjudicial a la salud. Si su fuerza o pureza es inferior al tipo de fuerza o pureza bajo el cual se vende.

Art. 267.— Para los fines de este Código, se considera que una sustancia alimenticia está falsamente rotulada:

- a) Cuando se ofrezca, se exponga a la venta o se venda con un nombre, rótulo o marca falsa, o si es imitación o si se ofrece en venta con el distintivo o nombre de fábrica de otro artículo.
- b) Si se rotula o se marca con el objeto de engañar o despistar al comprador o si el contenido original del paquete ha sido removido en todo o en parte y se ha puesto en su lugar otro producto.
- c) Si está rotulado o marcado o expuesto y ofrecido en venta con el nombre de cualquier artículo alimenticio de los señalados en la sección segunda de este reglamento, y no tiene por lo menos requisitos establecidos para estos artículos, o cuando el rótulo o la marca no exprese claramente el nombre y el tanto por ciento de cualquier sustancia preservativa que pueda contener el artículo.
- d) Si siendo una imitación de un compuesto o mezcla de cualquier artículo o artículos, no está claramente rotulado o marcado haciendo constar esta circunstancia en el paquete o continente en el cual se ofrece en venta.
- e) Si es una bebida alcohólica que contenga menos de su promedio oficial de alcohol, y no está claramente rotulado, haciendo constar esta circunstancia. Cuando se trate de Brandy o de Ron o de Ginebra, esta indicación debe hacerse desde que el contenido alcohólico sea menor del cuarenta por ciento (40%) de su volumen.

Art. 268.— La condición de pureza, frescura o conservación se exige en los alimentos o bebidas que se introduzcan en el país o se destinen a la venta para el consumo público. Estos alimentos deben, además, corresponder exactamente, por sus componentes y caracteres, al nombre con que se les venda. Esto debe expresarse con toda claridad en el rótulo de su envase.

Art. 269.— Cuando un alimento o bebida esté adulterado o falsamente rotulado, será decomisado y depositado o des-

truído si el caso lo requiere; en caso de destrucción, debe ser oído previamente el interesado sin perjuicio de la responsabilidad que pudiera caberle a los fabricantes y expendedores.

Art. 270.— Se prohíbe el empleo de colorantes de naturaleza mineral y orgánica que no correspondan a la lista detallada en la sección tercera de este reglamento.

Cuando se someta un colorante para ser analizado, debe expresarse en la etiqueta del continente su denominación química exacta y el nombre del fabricante. Queda entendido que para los vinos naturales o artificiales preparados con el extracto de la uva, no se tolerará ningún colorante que no sea el de la uva misma.

Art. 271.— Cuando se usen hojas de estaño para envolver frutas, confituras y dulces en general, chocolates, quesos, salchichones o cualquier otra sustancia alimenticia, estas hojas de estaño deben estar constituidas por una aleación que contenga por lo menos el noventa y siete (97%) por ciento de estaño dosificado al estado de ácido metastánico y esta aleación no debe contener más del medio ($1\frac{1}{2}\%$) por ciento de plomo o el uno por diez mil (1×10.000) de arsénico.

Para el estañado o reestañado de los vasos y útiles que se empleen en usos culinarios se exige que los baños contengan una composición análoga a la indicada en el párrafo anterior.

Art. 272.— En los establecimientos de cualquier clase para la venta de víveres, comestibles, bebidas y toda clase de alimentos, se prohíbe envolver la mercancía en papel de periódicos o cualquier otro papel que no sea el aconsejado especialmente para ese uso por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Los establecimientos públicos en general y especialmente, los destinados a la venta, confección o depósito de toda clase de víveres, frutas, legumbres, bebidas y otros alimentos, deben mantenerse ventiliados y limpios, principalmente sus mostradores y paredes, cocinas e inodoros, vertederos, orinales y demás servicios. No será permitido cocinar ni servir comidas en establecimientos que no tengan local en buenas condiciones higiénicas.

Art. 273.— No se permitirá la entrada al país de manteca para usos culinarios, a menos que se cumplan previamente las siguiente formalidades:

a) Los fabricantes deben depositar en el Departamento

de Sanidad y Beneficencia, directamente o por mediación de sus agentes locales, un análisis del producto expedido por el laboratorio oficial del gobierno del país de origen, en el cual se especifique:

- I— La procedencia de la grasa, indicándose claramente que los cerdos de los cuales se ha extraído esta manteca fueron sometidos a un exámen antes y después de muertos, y que dichos animales no estuvieron enfermos ni fueron rechazados por causa que pudieran hacer la manteca no aceptable para el consumo humano.
- II— La mezcla, si la hubiere; en cuyo caso debe indicarse, clara y precisamente la proporción de cada sustancia extraña que entre en la mezcla o composición.
 - b) Inscripción por el fabricante o la persona o personas que actúen como agentes acreditados, en el Departamento de Sanidad del nombre y marca de fábrica bajo los cuales se va a introducir el producto, entendiéndose que se requiere una inscripción separada por cada marca y nombre, aún cuando correspondan al mismo fabricante. En la solicitud de inscripción que debe hacerse por escrito, han de constar los siguientes detalles.
 - I— Nombre y dirección completa del fabricante.
 - II— Marca de fábrica y nombre especial del producto.
- III— Número, fecha del análisis oficial y nombre del laboratorio a que se refiere el párrafo (a) de este artículo, y nombre de la marca de manteca a que corresponde el análisis.
 - c) Los análisis deben presentarse, para su certificación, en el respectivo consulado de la República Dominicana.

Art. 274.— El fabricante, cuando sea el propio embarcador, o el embarcador, aunque no sea el fabricante, debe presentar en el consulado respectivo, junto con los documentos de embarque, un Certificado de Pureza expedido por las autoridades sanitarias del país productor, para su registro y certificación, entendiéndose que tales certificados deben presentarse para cada embarque individual de manteca que se efectúe para la República. Se prevé que en cada certificado debe expresarse:

- a) Clase de bultos, (Escrito en idioma español).

- b) Número de bultos.
- c) Marcas.
- d) Nombre del fabricante.
- e) Marca y nombre de la manteca.

Cuando el embarcador no sea el mismo fabricante, debe antes de proceder al embarque, cerciorarse con el fabricante si éste ha cumplido ya las formalidades exigidas por este Código, en previsión de las responsabilidades y penas que se establecen más adelante.

Art. 275.— La partida de manteca retirada de la Aduana por los importadores será declarada en depósito en los almacenes de los mismos por la autoridad sanitaria local, quien ordenará tomar las muestras en este mismo lugar, de conformidad con las disposiciones del artículo 114 de la Ley de Sanidad para fines de análisis. No se autorizará la venta de esta manteca hasta que no haya sido declarada como Buena por el Laboratorio Nacional u otro laboratorio reconocido por el Departamento de Sanidad. En el caso de que sea declarada como Mala, se dará opción al importador o a las personas interesadas para que estas mantecas sean reembarcadas o se proceda a su decomiso y destrucción, para lo cual se concederá el plazo que se juzgue razonable.

Art. 276.— Cuando una misma marca de manteca haya resultado más de una vez de calidad distinta o inferior al análisis oficial depositado en la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, ésta procederá a prohibir la importación definitiva de la marca o marcas en defecto. Esta medida también será aplicable a los aceites.

Art. 277.— Para la introducción en la República de cualquier aceite, debe enviarse previamente al Departamento de Sanidad una solicitud de inscripción acompañada del análisis correspondiente del producto, análisis que será realizado a expensas del fabricante en un laboratorio oficial del país de origen. Este certificado debe estar visado por el Cónsul Dominicano, acompañado de la solicitud de inscripción y de un diseño de las etiquetas que se usarán en los envases.

Art. 278.— Los importadores de manteca y aceites que no cumplan los requisitos de los artículos 273 al 277 de este Código, serán castigados de acuerdo con las disposiciones del artículo 112 de la Ley de Sanidad.

Art. 279.— Los alimentos o productos alimenticios o bebidas que no se encuentren especificados en este Capítulo, se-

rán también sometidos al examen del Laboratorio Nacional, y éste informará si son propios para el consumo y si corresponden al tipo bajo cuyo rótulo se venden o son ofrecidos en venta.

Art. 280.— Se considerará alterado un producto alimenticio o bebida, cuando se halle en estado de descomposición pútrida, ágrío, rancio, picado o modificado de un modo que cambie notablemente su sabor o su valor nutritivo, o lo haga nocivo a la salud.

Se dispone además, que no se considerarán picados, los artículos alimenticios como cereales y granos diversos que hayan sufrido una fragmentación mecánica parcial, para lo cual se denominará el artículo como “Partido” y nunca como “Picado”. Para este último caso (Picado), se reconocerá la intervención de un organismo vivo o de un fermento, que ha producido la picadura y que obliga a rechazar el producto.

Cuando una substancia alimenticia esté descompuesta o putrefacta, esto constituirá Prima Faccie Evidence la violación de este Capítulo del Código de Procedimiento Sanitario y no se requerirá ningún informe de análisis de laboratorio antes de condenar u ordenar la destrucción de dicha sustancia.

Art. 281.— Se considerará que una sustancia es nociva o perjudicial a la salud y que, por consiguiente, no debe mezclarse en ninguna forma ni cantidad con alimentos o bebidas, cuando no solamente se reconozca como dañina al organismo humano, sino también cuando la ciencia tenga dudas acerca de su inocuidad, ya sean sus efectos inmediatos o tardíos.

Art. 282.— Todo producto alimenticio de fácil descomposición o alteración, como las leches, carnes, frutas en latas y toda suerte de conservas alimenticias, deben tener estampados en el rótulo de su continente la fecha de su envase y el tiempo máximo en que pueden utilizarse. Cuando estos envases estén deteriorados y presenten señales de aberturas o cuyas tapas o fondos estén levantados, salientes o presenten cualquier otro aspecto que haga presumir su alteración, deben tomarse muestras para fines de análisis.

Art. 283.— Queda prohibido ofrecer, exponer en venta o vender cualquier alimento o materias primas alimenticias para el consumo público a menos que estén protegidos del polvo, de las moscas y otros insectos, y de cualquier otra causa de contaminación.

Los alimentos y materias primas alimenticias a que se refiere este artículo serán los siguientes:

Todas las carnes, azúcar, arroz, mantecas, mantequillas, quesos, aceites; frutas, legumbres de hortalizas; extractos y alimentos que con ellos se preparen, helados, confituras, dulces en general, bebidas.

Ninguno de estos alimentos podrá ofrecerse, exponerse en venta o venderse, a menos que el fondo de la caja u otro receptáculo que los contenga esté levantado por lo menos dos (2') pies del piso o suelo.

Toda clase de dulces y otros alimentos que se vendan por las calles deben ser conducidos en envases o "bateas" cubiertos para evitar la contaminación de insectos y del polvo, y para efectuar la venta debe sacarse el artículo con unas tenazas o tenedores, que, después de usados, deben ponerse fuera del contacto de los artículos.

Art. 284.— La protección que exige el artículo anterior consistirá en cristales u otro material sólido, en tela metálica, de no menos de catorce (14) alambres por pulgadas, o de abanicos colocados de manera que aseguren dicha protección.

Cuando se usen enrejados de alambre, éstos pueden construirse en cualquier forma, pero deben fijarse a un armazón fuerte que dejará por lo menos un espacio de tres (3") pulgadas entre su red y la superficie de los alimentos o materias primas alimenticias que cubra. Todos estos cristales, telas metálicas u otras cubiertas, deben construirse, colocarse y mantenerse de modo que protejan debidamente del polvo y de cualquier otra contaminación.

Estos requisitos relativos a la protección y seguridad no se aplicarán a los alimentos que se conserven o expongan en venta en paquetes originales cerrados, a menos que la superficie de su contenido, según la descripción de los productos mencionados en el artículo 283 de este Código, se conserven en envases cubiertos, ya sean para venderse en dichos envases o no; estas sustancias no serán nunca expuestas al aire, a no ser en el momento de la venta; ni se aplicarán tampoco a ninguna sustancia alimenticia que se conserve en refrigeradores o compartimientos protegidos del polvo y del contacto de las moscas u otros insectos y de cualquiera otra contaminación.

Art. 285.— Ninguna persona que sufra o que haya sufrido recientemente o esté en contacto con alguna persona atacada de enfermedad contagiosa, venérea o trasmisible, podrá ocuparse, emplearse en la venta de los alimentos mencionados en el artículo 283 de este Código.

Art. 286.— Ningún cuarto o departamento que se destine a almacenar, ofrecer o exponer en venta o vender cualquier artículo alimenticio debe usarse como dormitorio, comedor o cocina.

Art. 287.— Cuando alguna autoridad sanitaria sospeche o tenga aviso de que una sustancia alimenticia o bebida esté adulterada, o haya sufrido alguna alteración y se desée enviar una muestra al Laboratorio Nacional o a otro laboratorio aprobado por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, para su análisis, el Médico o Inspector Sanitario debe recoger tres muestras oficiales del alimento o bebida de que se trate, y el vendedor, fabricante o proveedor estarán obligados a suministrarlas.

Estas muestras deben obtenerse o recogerse, si es posible en sus envolturas o envases originales sin abrirlos; cuando esto no sea posible, se tratará de que cada muestra tenga la misma cantidad. Cada una de estas muestras debe sellarse y rotularse por el Médico o Inspector Sanitario, quien firmará en presencia de la persona interesada y por lo menos de un testigo, indicándose a la vez el nombre y la dirección de la oficina u otro sitio de negocio de la persona o firma que la supla y el nombre del alimento que se presume contenga dicha muestra. Cada continente de esta naturaleza se envolverá o se cubrirá con una faja interior de papel o sustancia equivalente, atada con una cinta o cuerda y sellada y lacrada sobre el nudo de amarre por el Médico o Inspector Sanitario que la reciba, de modo que el contenido del paquete o envase no pueda cambiarse o extraerse sin demostrar claramente que ha sido abierto. De todo esto se levantará un acta que será firmada por la autoridad Sanitaria, el testigo y el interesado, quedando una copia en poder de este último.

De estas muestras una será entregada al interesado sellada y correctamente marcada junto con la copia del acta, otra será guardada cuidadosamente en la Oficina del Médico o Inspector Sanitario para los fines legales a que hubiere lugar y la otra será enviada al Laboratorio Nacional o a otro laboratorio autorizado para fines de análisis después de cumplir los siguientes requisitos:

El Médico o Inspector Sanitario correspondiente ordenará que esta muestra se inscriba permanentemente en su oficina, indicando el nombre y la dirección de la oficina u otro sitio de negocio de la persona de quien procede, el nombre del ali-

mento que contiene la muestra en todo o en parte y la fecha, suprimiendo del continente todo rótulo que contenga cualquier informe que no sea el nombre de la misma con un número correlativo en serie y enviará ésta al Laboratorio Nacional o a otro laboratorio autorizado por vía de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia para que sea analizada. Al recibo de dicha muestra, el Laboratorio seleccionado procederá a su análisis y a informar en cuanto sea posible si la muestra corresponde o no al tipo bajo el cual se vende, si está adulterado o si es nocivo a la salud.

En caso de que una muestra, después de ser analizada, resulte adulterada o no esté de conformidad con los requisitos del Código de Procedimiento Sanitario, el Médico o Inspector Sanitario informará a la persona interesada, expresándole la naturaleza de la infracción y señalándole, el día y la hora en que debe comparecer personalmente, o por un representante autorizado ante el expresado funcionario, a fin de que exponga las razones que pueda aducir en contra del análisis o las conclusiones que de él se derivan. Cuando la parte interesada no comparezca en la fecha señalada, el procedimiento debe proseguirse de acuerdo con lo que dispone la ley. En caso de desacuerdo, la opinión de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia será decisiva respecto a si el caso debe o no someterse a los tribunales.

Cuando el interesado no esté conforme con el resultado del análisis del laboratorio elegido que declare el producto como Malo o Malo Nocivo, tendrá opción a ordenar un nuevo análisis, pudiendo nombrar en este caso, para presenciar este análisis, un perito. Para los fines de este análisis debe tomarse la muestra sellada que se encuentra en poder del Médico o Inspector Sanitario y cuando sea conveniente, se comparará esta muestra con la que está en poder del interesado. Este segundo análisis será a expensas de la parte interesada.

Art. 288.— Los análisis de los laboratorios bromatológicos, además del detalle parcial o completo, deben ser clasificados únicamente: “Bueno”, “Malo”, “Malo Nocivo”, “Puro” o “Impuro”, entendiéndose que estas dos últimas denominaciones de: “Puro” e “Impuro” son aplicables únicamente cuando sean analizados productos químicos. El laboratorio expresará en cada caso las razones de la calificación.

Art. 289.— Para poder obrar de conformidad con las disposiciones generales de este Capítulo, se adoptan como lími-

tes extremos de composición normal y aceptable de un alimento o bebida, los que se expresan en la sección segunda de este reglamento.

Art. 290.— De conformidad con el artículo 115 de la Ley de Sanidad, la cantidad de muestras requeridas para los análisis será proporcional al género de información solicitada, que pueda ser de consecuencia **inmediata** (análisis parcial), o de consecuencia **tardía** (análisis descriptivo o completo).

En todos los casos, las cantidades deben ser estrictamente las necesarias para el análisis, a juicio del técnico analista.

SECCION SEGUNDA ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Art. 291.— No se destinará al consumo público como bebida común o potable, ninguna agua procedente de corrientes fluviales o de cisternas cuya máxima química supere las siguientes cifras:

- a) Sales minerales totales por litro — 0, Gr. 13 a 0,50
 - Anhidrido sulfúrico (en sulfatos) — 0, " 20
 - Cloruro (en cloruros) — 0, " 07
 - Anhidrido nítrico (en hidratos) — 0, " 02
 - Oxido de Calcio (Ca.) — 0, " 12
 - Oxido de magnesio — 0, " 04
 - Materias orgánicas (en oxígeno) — 0, " 003
- b) El grado hidrotimétrico total no debe exceder de 32°.
La reacción debe ser neutra o alcalina ligera.
- c) No debe contener nitritos, amoníaco, ácido nítrico, elementos putrescibles, ni bacterias patógenas. Debe ser incolora, inodora, y de sabor agradable.

Art. 292.— Todo arroz que se importe al país debe presentar los siguientes caracteres para ser considerado como de Primera Clase:

- a) Color blanco reluciente: sin olor, limpio, libre de basuras y suciedades, libre completamente de toda clase de parásitos, de granos secos y enteros, ni partidos ni picados que se expanden y reblandecen fácilmente por una ligera cocción.
- b) Se considera inadecuado para la alimentación humana, el arroz pulimentado que contenga menos de: 0.4% de ácido fosfórico (Ph 205). Se prefiere para el consumo el arroz que no haya sufrido procedimiento de pulimentación.

- c) Como arroz de Segunda Clase, consumible, se considera todo aquel que contenga más de un diez por ciento (10%) de granos partidos, pero reuniendo todos los caracteres del arroz de Primera Clase.
- d) Se considera arroz de Tercera Clase, consumible, aquel que, a pesar de reunir las condiciones del arroz de Primera Clase contiene más de un veinticinco por ciento (25%) de granos partidos.
- e) No es aceptable sino de acuerdo con las disposiciones establecidas en el artículo 280 de este Código, un arroz que tenga el cincuenta por ciento (50%) de granos partidos.

Art. 293.— No se almacenará ni se venderá para el consumo público ningún artículo con el nombre de Azucar Puro o Azúcar Refinada, o de cualquiera otra significación parecida, sino cuando su análisis demuestre corresponder a las cifras límites siguientes.

a) Sacarosa	99,5 % a 99,9 %
Agua	0,05 % a 0,50 %
Glucosa	INAPRECIABLE
Cenizas	0,100 a 0,200

- b) No debe contener almidón, barita, dextrina, lactosa ni otras sustancias extrañas nocivas.

AZUCAR BLANCA CRISTALIZADA:

Este azúcar debe contener no menos de 98,5% de sacarosa.

Art. 294.— Se considerarán aceites comestibles a los productos esencialmente constituídos por glicéridos de los ácidos grasos que son reconocidos como alimentos sanos.

Los aceites comestibles deben presentar las características correspondientes a su olor y sabor sui géneris, no admitiéndose aceites que hayan sido extraídos por medio de disolventes.

Los aceites sólo podrán expendirse bajo las denominaciones de los productos de los cuales son extraídos, por ejemplo: “Aceite Puro de Oliva”, “Aceite Puro de Algodón”, “Aceite Puro de Maiz”.

Bajo las denominaciones de: “Aceites Comestibles”, “Aceite de Mesa”, o “Aceite de Cocina”, se permite la venta de la mezcla de aceites comestibles siempre y cuando se indique en los envases junto con el nombre del componente que entre en su mayor proporción, la naturaleza y proporción de cada uno

de los demás componentes; por ejemplo: "Aceite de Oliva con 10% de Aceite de Algodón", etc.

Por aceites de oliva se entiende, el aceite comestible obtenido del fruto maduro y sano del olivo (*oleo europea L.*). El aceite de oliva debe cumplir los requisitos siguientes:

Peso específico a 15° C.	0,915 a 0,918
Indice de yodo	79 a 90
Indice de saponificación	185 a 196
Indice refractométrico	1,4659 a 1,4685

Por aceite de algodón se entiende el aceite comestible extraído de las semillas del algodoreno (*gossypium elbeceum L.*) o de las semillas de otras especies de *Gossypium*. El aceite de algodón debe cumplir los requisitos siguientes:

Peso específico a 15° C.	0,921 a 0,926
Indice de yodo	104 a 111
Indice de saponificación	191 a 195
Indice refractométrico	1,4698 a 1,4723

Se entiende por aceite de maíz el aceite comestible obtenido de los granos de la planta del maíz (*Sea Mais L.*). El aceite de maíz debe cumplir los requisitos siguientes:

Peso específico a 15° C.	0,921 a 0,927
Indice de yodo	116 a 130
Indice de saponificación	189 a 194
Indice refractométrico	1,4729 a 1,4734

Se entiende por aceite de cacahuete (maní) el aceite comestible obtenido de los granos del *arachi hipogea L.* El aceite de maní debe cumplir los requisitos siguientes:

Peso específico a 15° C.	0,917 a 0,926
Indice de yodo	83 a 105
Indice de saponificación	186 a 196
Indice refractométrico	1,4691 a 1,4707

Se entiende por aceite de soya el aceite comestible obtenido de las semillas de la planta de soya (*Soya Max. Piper; Glirine Soja, Sieb & Sucr; Soja Hispida Moench*). El aceite de soya debe cumplir los requisitos siguientes:

Peso específico a 15° C.	0,921 a 0,924
Indice de yodo	121 a 143
Indice de saponificación	189 a 194
Indice refractométrico	1,4729 a 1,4742

Se entiende por aceite de sésamo (ajonjolí), el aceite co-

mestible obtenido de las semillas de (*Sésamum Indicum*) y (*Sésamum Radiatum*). Debe tener los caracteres siguientes:

Peso específico a 15° C.	0,921	a 0,924
Índice de yodo	103	a 117
Índice de saponificación	188	a 193
Índice refractométrico	1,4710	a 1,4729

Art. 295.— No se venderá, ni se ofrecerá, ni se almacenará para el consumo público como Brandy, ningún artículo que no corresponda a los caracteres siguientes:

No menos de:

a)—Alcohol (en volumen)	45%
Alcohol (en peso)	36%
Ceniza	0,04%
Extracto seco	0,06%

No más de:

b)—Acidez total	0,05%
-----------------	-------

c)—No debe tener colorantes extraños ni ninguna otra sustancia nociva.

Art. 296.— El cacao debe contener, para su venta y consumo, las cifras y límites que siguen:

a)—Agua	3% a 8,5%
Cenizas	3% a 5%
Grasa	40% a 56%
Teobromina	1% a 2,5%
Almidón	5% a 13%

b)— No debe tener más colorante que el suyo propio o sea el Rojo Cacao.

Art. 297.— No se venderá, ni se ofrecerá, ni se almacenará para el consumo público ningún artículo que con el nombre de "Café Verde" deje de corresponder, en su análisis químico, a las cifras límites siguientes:

a)—Agua	7% a 14%
Cafeína	0,65% a 1,8%
Cenizas	3% a 4%

b)— Colorantes o sustancias falsificantes: Ninguna.

El café tostado en grano debe dar las proporciones límites siguientes:

a)—Agua	4% (máximum)
Cafeína	0,65% a 1,8%
Cenizas	4,50% a 5,30%
Extracto soluble de agua destilada	25%

b— Ninguna alteración ni falsificación.

El café tostado en polvo debe dar las proporciones límites siguientes:

a)— Agua	4% (máximo)
Cafeína	0,65% a 1,8%
Cenizas	5%

b)— Ninguna sustancia adulterante dentro del significado que este reglamento determina.

Art. 298.— Los caracteres organolépticos normales de una carne fresca de buena calidad serán:

- a)— Color blanco o rosa pálido si es de cordero, cerdo o de becerro. Rojo vino: buey, oveja, caballo.
- b)— Olor fresco y suave.
- c)— Consistencia firme, elástica, granulosa al tacto y de grano fino.
- d)— Corte-jugo escaso, claro-bermellón.
- e)— Reacción al tornasol: ligeramente ácida.
- f)— El examen microscópico no debe revelar esporozoarios, platelmintos, hematelmintos, arácnidos e insectos que parasitan en las carnes alteradas, huevos o larvas correspondientes a estos parásitos.
- g)— No debe tener ptomainas.

Carne Salada.

Las reacciones de ptomainas deben ser negativas y no deben contener parásitos ni larvas, ni huevos de parásitos.

Carne Congelada.

La reacción de las ptomainas practicada inmediatamente después de descongelada, debe ser Negativa.

Conserva de Carnes.

- a)— El envase debe estar intacto, cerrado herméticamente, sin partes oxidadas o alteradas de algún modo, ni abombamientos originados por la producción de gases formados en el interior del recipiente.
- b)— Las soldaduras de las vasijas, pinturas y envolturas inmediatas no deben ser hechas con plomo ni contener este metal.
- c)— La reacción de las ptomainas debe ser francamente negativa.
- d)— No debe contener ningún antiséptico, ni sustancia alguna que se emplee a título de conservación, ni

sustancia extraña de cualquier naturaleza que sea contraria al producto en conserva y a lo que claramente debe especificar en el rótulo exterior.

Art. 299.— El análisis de la cerveza debe corresponder a los límites siguientes:

- | | |
|--|----------------|
| a) —Densidad | 1011 a 1028 |
| Alcohol en volúmen | 2% a 8% |
| Alcohol en peso | 1,6% a 40% |
| Extracto seco (más extracto que alcohol) | 3% a 8 (m. 4%) |
| Extracto primitivo | 5% a 18% |
| Materias minerales | 0,12% a 0,42% |
- b) — No debe contener ningún antiséptico ni otras sustancias extrañas ajenas a la composición natural de la cerveza. (Glucosa, sulfatos, cloruros que excedan de vestigios).
- c) — No debe contener materias amargas extrañas ni colorantes extraños. Esta prohibición sólo es inaplicable a las Cervezas Medicinales autorizadas por la ciencia.
- d) — El **cloro** de las cenizas, empleado en forma de cloruro como clarificante, no debe ser más del 4% o del 8% para ciertas cervezas inglesas (0,01% a 0,02%) de la cerveza.

Art. 300.— Queda prohibida la venta de confites, frutas conservadas o frutas cubiertas, bombones y artículos análogos, cuando contengan:

- a) — Sustancias minerales de cualquier clase, extractos o esencias venenosas, alcohol y cualquier otra sustancia reconocida generalmente como dañina a la salud.
- b) — Colorantes extraños que no fuere alguno de los únicamente permitidos, y que están señalados en la tercera sección de este Capítulo.
- c) — Las hojas metálicas empleadas para dorar o platear los bombones o pastillas deben ser de oro o de plata fina.

Art. 301.— El chocolate debe dar no más de:

- | | |
|-----------------|-----------|
| a) — Agua | 1,05% |
| Cenizas | 2% a 2,5% |
| Sacarosa | 45% a 50% |
| Almidón | 3% a 4% |
| Materias grasas | 25% a 28% |

- b) — No debe tener glucosa, gelatina ni grasa extraña.
- c) — Debe ser liso, brillante, sin ojos ni cavidades. Debe disolverse en el agua sin dejar residuo sensible, espesarse muy poco por una cocción prolongada.
- d) — La grasa debe tener los caracteres típicos de la propia del cacao.

Art. 302. — La ginebra no debe contener menos de:

- a) — Alcohol (en peso) 30%
- b) — Ninguna sustancia de las reconocidas como deletéreas o nocivas a la salud.

Art. 303. — No se ofrecerá, ni venderá, ni almacenará con el nombre de Harina de Trigo o Flor de Trigo o nombre parecido:

- a) — Un producto de trigo sucio, malsano o que haya sido fumigado o tratado con alguna sustancia química, o si es en todo o en parte harina que contenga sustancias sucias, o deletéreas, gusanos, moscas, gorgojos o insectos o cualquiera sustancia extraña reconocida como perjudicial a la salud.
- b) — El análisis de una harina de trigo debe dar:

Agua	11%	a 17%
Acidez en SO_4H_2	0,015%	a 0,08%
Cenizas	0,30%	a 1,15%
Glutén seco	8%	a 14%
Almidón	60%	a 72%
- c) — Toda harina que se venda únicamente con este nombre se considerará como de trigo de buena clase, y está sujeta a las exigencias de este Código.
- d) — No debe tener salvado.

Todas las prohibiciones enumeradas para la harina de trigo, son aplicables a las demás clases de harina.

No se venderá ninguna harina o mezcla de harina que no indique claramente su clase, nombre y la clase y nombre de la mezcla que tuviere.

Art. 304. — El hielo debe ser fabricado con agua destilada. Debe ser transparente y límpido.

Jaleas, Conservas,

Jugos de Frutas.

Art. 305. — Las vasijas contentivas de cualquiera de dichos artículos deben tener una etiqueta que indique claramente su naturaleza, es decir, si es natural o imitada o artificial,

debiendo tener las letras de la palabra correspondiente a Natural o Imitada o Artificial, de un tamaño no menor de un centímetro de largo y siempre mayor al de las demás letras del rótulo general y colocadas de un modo perfectamente visible.

Ninguno de los referidos artículos debe contener ingredientes malsanos ni colorantes que no correspondan a los permitidos en este Código.

Art. 306.— Para los fines de este Código se entiende por “Licor” la mezcla de alcohol, azúcar y agua, con sustancias aromáticas y colorantes.

El alcohol debe ser etílico, los aromáticos y colorantes inofensivos.

No deben contener ingredientes nocivos.

Art. 307.— Limonadas y otras bebidas refrescantes en general deben venderse en vasijas limpias y libres de contaminación exterior, con rótulos que indiquen con claridad el género de refresco.

Estas bebidas deben ser limpias, sin sedimentos ni olores desagradables o deletéreos nocivos.

No deben estar fermentadas ni ser coloreadas sino con colorantes vegetales. No se permite ningún otro colorante, ni aún los derivados de la hulla autorizados en la sección tercera de este Capítulo.

Art. 308.— No debe venderse con el nombre de Manteca otra grasa que no sea la de cerdo.

La manteca no salada debe contener:

- | | |
|--|---------------------|
| a) — Agua | 0,50% a 1% |
| Materia grasa | 99% |
| Residuo insoluble en éter | 0,25% lo más |
| b) — La grasa de manteca de cerdo debe corresponder a: | |
| Punto de fusión | 32° a 48° |
| Índice de yodo | 46 a 70 |
| Índice de saponificación | 195 a 196 |
| Grado Zeiss (Butirómetro) | 48.5 a 52.5 a 40° C |
| Manteca Vegetal (Margarina vegetal): | |

- a) — Solamente serán admitidas con este nombre las que correspondan a la grasa vegetal pura, indicadas en el rótulo del envase sin adición de estearina animal, a menos que exprese: “Manteca Artificial Compuesta”.

- b) — Las cifras analíticas de la Manteca Vegetal Pura de Coco debe corresponder a los límites siguientes:

Punto de fusión	24° a 28°
-----------------	-----------

Indice de yodo	8	a	9.5
Indice de saponificación	258	a	268
c) — La manteca vegetal Pura de Algodón debe dar:			
Punto de fusión	29°	a	32°
Indice de yodo	89	a	103
Indice de saponificación	195		

Se admitirá la venta de manteca compuesta para el consumo como alimento, cuando sean mezclas, de grasas vegetales y estearina animal y estearina vegetal, en proporciones tales, que su punto de fusión esté entre 24° y 32°. La grasa animal no debe ser en ningún caso a base de compuestos hidrogenados de aceites de cetáceos.

Debe indicarse en los envases, con letras de no menos de tres centímetros de largo, y en lugar bien visible, la naturaleza de la composición, expresando: "Manteca Animal Compuesta" o "Manteca Vegetal Compuesta" y agregando el nombre de la grasa animal o vegetal fundamental de la preparación y el nombre del fabricante y su dirección comercial.

Queda prohibido en las mantecas el uso de antisépticos y preservativos de cualquier género.

Las grasas hidrogenadas entran en la categoría de las grasas compuestas.

Art. 309.— Se denomina Melaza o Miel al producto obtenido de la fabricación de la caña de azúcar sin refinar. No debe contener sales de estaño, tierra alba, ni ingredientes malsanos. Si contuviere más glucosa de la que le corresponde materialmente, debe estamparse, imprimirse o expresarse de este modo: "Mixtura de Glucosa" en letras de no menos de medio centímetro de largo, en sitio bien visible del envase.

Art. 310.— Se entiende por Miel de Abejas el producto íntegro de la apis mellifica.

Sus caracteres químicos deben ser:

a) — Agua	15%	a	26%
Azúcar invertido	60%	a	79%
Sacarosa	2%		Máximum

b) — El examen microscópico debe revelar granos de pólen y partículas de cera.

c) — Se permite la venta de miel de abejas artificial, cuando así lo expresen los rótulos de los envases que la contengan.

Art. 311.— Corresponde el nombre de “Oleo Margarina” o “Mantequilla Artificial” a una grasa de aspecto y sabor semejante a la mantequilla, y que en ningún caso se venderá sino en envases y que tengan en letras de no menos de un centímetro y medio de largo los nombres de “Mantequilla Artificial” o de “Oleo Margarina”.

PAN.

Art. 312.— Para los fines de este Código se denomina así al producto fabricado con harina de trigo, de fecha reciente, sin mezcla alguna y que tenga los siguientes caracteres organolépticos:

a)—Corteza de color amarillo dorado o marrón exteriormente, y amarillo pálido interiormente, adherida a la miga, abombada, sonora a la percusión, comprensible con recuperación de su forma permanente.

Miga homogénea, sin grumos harinosos, blanca amarillenta, sin puntos negros, grises o rojos; elástica, sin adherirse a los dedos cuando se comprime entre las manos; sembrada de agujeros desiguales, pero nunca vacuolares.

Olor agradable.

Sabor agradable.

b)—No se venderá, ni se ofrecerá, ni se almacenará pan que esté agrio, amargo, malsano o que esté en condiciones tales que sea nocivo a la salud.

c)—No debe contener más del cincuenta por ciento (50%) de agua; ni menos de 0.30%, ni más de 2% de cenizas.

d)—De cualquier otro pan cuya masa no sea formada exclusivamente de harina de trigo, levadura, sal común y agua, habrá de expresarse claramente su composición en el acto de la venta.

e)—Cualquier sustancia agregada a la composición del pan de trigo, o de otro pan, cuya composición se declare, se condenará como adulteración dentro de los términos de este Capítulo.

Art. 313.— Se denominarán pastas alimenticias, fideos, etc., las pastas no fermentadas que se obtienen por amasamiento de sémolas o de harinas de trigo, con agua, sin adición de colorante alguno, excepto en el caso expuesto más adelante.

Las pastas alimenticias con otras sémolas o harina deben indicarlo así en el rótulo de sus envases:

Se permite la colaboración de pastas para sopas con amarillo Naftol-S., Azafrán o Bija exclusivamente.

Toda clase de pastas o pastelería fresca, a base de harina o de feculentos, leche, crema, huevos, mantequilla, manteca animal o vegetal, azúcar, almendras, frutos y aromáticos, deben estar en completo estado de conservación y no tener ningún ingrediente nocivo.

Polvos de Levadura Artificial y Compuestos Análogos.

Art. 314.— Solamente se permitirán estos productos cuando su envase exprese en caracteres bien claros y legibles la siguiente frase: “Este polvo de levadura artificial no contiene alumbre ni otro ingrediente malsano o nocivo”.

No debe estar adulterado dentro de los términos expresados en otra parte de este Capítulo.

Art. 315.— No se permitirá a título de un artículo alimenticio ninguna de las siguientes sustancias:

ACIDO BORICO - ACIDO BENZOICO - ACIDO SALICILICO ni sales de cualquiera de estos tres referidos ácidos.

Art. 316.— La sidra expumante es el producto embotellado de la fermentación de la manzana.

Las sidras gaseosas son las que están adicionadas de ácido carbónico.

Art. 317.— Se llama té la hoja del Thea-Chinensis.

No se venderá con este nombre ningún artículo que contenga menos del 5% de cenizas, ni más del 7%, y de la cual el 5% por lo menos, sea soluble en el agua.

Las cenizas solubles en ácido no excederán del 1% ni las insolubles en el agua del 3.25% (ambas calculadas con respecto a la cantidad de té), y la cantidad de extracto acuoso no podrá ser menos del 30 % del peso del té.

Tampoco se venderá con dicho nombre ningún artículo que consista en todo o en parte, en otras hojas que no sean las del té chino u otra variedad de la planta Thea.

No podrán ser vendidas hojas de Thea Chinensis u otra variedad de Thea si han sido despojadas de sus virtudes medicinales por alguna manipulación o medio industrial, o si es-

án adulteradas de algún modo, dentro del significado que esta expresión tiene en el Capítulo.

Art. 318.— Los aparatos para fabricar agua gaseosa, los recipientes destinados para preparar bebidas y alimentos, las partes de aparatos de presión para la cerveza y otras bebidas, las tapas de botellas, cubiertas, vasos, maquinillas para carnes y otros artículos culinarios, tapas de biberones, trinchantes, cucharas y útiles de mesa análogos, y en general, todos los envases empleados para transportar o conservar o vender artículos alimenticios, no deben utilizarse en los casos siguientes:

- I— Cuando en la aleación de la cual estén hechos existiere más del 10% de plomo o de otro metal de los que generalmente están aleados al estaño.
- II— Cuando contuviere más de 1|10000 (una diezmilésima) de arsénico.
- III— Cuando se empléen colores que no sean los especialmente autorizados e indicados en la parte tercera de este capítulo.
- IV— Cuando, si se trata de hojas de estaño para envolver frutas, confituras, dulces en general, quesos, chocolates, bombones y cualesquiera otros artículos alimenticios no contuvieren menos del noventa y siete por ciento (97%) de estaño dosificado en estado metastánico, ni más de una diezmilésima (1|10000) de arsénico. El baño para el estañado y restañado de las vasijas y envases para uso culinario queda sujeto a las mismas prescripciones.

Art. 319.— El antimonio puede reemplazar al plomo en las aleaciones destinadas a la fabricación de vasos para uso culinario y para alimentación en general, cuando su proporción no exceda del cinco por ciento (5%).

Las hojas de aluminio pueden sustituir sin inconveniente a las hojas de estaño como envoltura de confituras, dulces en general, bombones, chocolates y sustancias alimenticias en general.

Las violaciones a las disposiciones de este Capítulo serán castigadas de acuerdo con lo que se dispone en el artículo 113 de la Ley de Sanidad.

Art. 320.— Se denomina Ron, Ratafia, (Tafia) a los productos alcohólicos obtenidos de la fermentación y la destilación del jugo de la caña o de la melaza, jarabes y vinagres y

vinazas, producidas por las fábricas de azúcar de caña.

El ron debe tener no menos del cuarenticinco por ciento (45%) de alcohol en volúmen. Los límites de las cifras alcohólicas varían en 45% y 75% de alcohol en volúmen. La medida es de 50° a 55° C.

No debe contener colorantes ni ingredientes nocivos a la salud.

El aguardiente es una mezcla de alcohol y agua en proporciones tales que su grado no sea inferior a 45° G. L., ni superior a 70° G. L.

El alcohol del aguardiente puede proceder de destilación de líquidos alcohólicos diferentes a los propios del azúcar de caña.

Art. 321.— Ningún alimento ni bebida destinada al consumo público debe contener sacarina.

Art. 322.— Se denominará Sidras al producto de la fermentación del jugo de manzanas, frescas. Cuando se obtiene del jugo de peras se llama sidra de peras o poire.

Las sidras deben corresponder a:

a) Densidad	0,997 a 1,041°
Alcohol (en volúmen)	3 a 7
Extracto seco	2% a 8,10%
Cenizas	0,17% a 0,49%
Acidez total (en ácido sulfúrico)	0,50% lo más.
Azúcar reductor	0,40 a 4 Grms.% la sidra no espumante.
Para las sidras espumantes	8 Grms. 70%
Azúcar no reductor	El ¼ al 1/10 del peso total de las materias azucaradas. (Después de la inversión)

Art. 323.— La denominación de vinagre se reserva al producto obtenido de la fermentación acética de bebidas o diluciones alcohólicas y que contengan por lo menos, el tres por ciento (3%) de ácido acético.

Se prohíbe poner a la venta y vender bajo la denominación de vinagre de vino, vinagre de sidra o vinagre de cerveza el producto que no provenga de la fermentación del vino, de la sidra o de la cerveza.

Las mezclas de vinagres, que provengan de bebidas alcohólicas con vinagre de alcohol, pueden ser designadas bajo una

denominación que haga aparecer uno de los elementos de la mezcla, pero a condición de que una explicación complementaria haga conocer exactamente la proporción en la cual el elemento denominado entra en la mezcla. Las denominaciones y menciones más arriba indicadas, deben ser impresas en caracteres idénticos.

Se prohíbe en la fabricación de los vinagres, el empleo de ácido acético, ácido piroleñoso, ácidos minerales y linazas.

Se prohíbe igualmente la adición a los vinagres de estos mismos productos.

Es obligatorio para todos los fabricantes de vinagres, poner a disposición de las autoridades correspondientes, para sus análisis, las fórmulas o procedimientos que usan para la fabricación de este producto.

No constituye manipulación fraudulenta:

- a) La adición a los vinagres de sustancias destinadas exclusivamente a aromatizarlas siempre que no sean nocivas a la salud.
- b) La coloración artificial de los vinagres por medio de caramelo, cochinilla, órchilla o de cualquiera otra materia colorante cuyo empleo haya sido declarado Bueno para el consumo.

Sin embargo, en caso de coloración artificial, para evitar toda confusión en el espíritu del comprador acerca de la naturaleza de los vinagres y de su coloración, la denominación empleada debe estar acompañada del término "Coloreado". La denominación y el término "Coloreado" deben estar impresos en caracteres idénticos.

En los establecimientos donde se ejerza el comercio de vinagres, debe ser expuesto, de manera visible sobre los recipientes, embalajes, casillas o cajas, una inscripción que indique la denominación bajo la cual los vinagres son puestos a la venta. Esta inscripción debe estar escrita sin abreviaturas y dispuesta de tal manera que no se disimule la denominación del producto.

Se prohíbe poner sobre las etiquetas, rótulos o cualquier otro medio de publicidad, ninguna indicación o signo susceptible de crear confusión en el espíritu del comprador acerca del origen de los productos mencionados en este Capítulo.

La designación atribuída a estos productos, debe ser con-

siderada como la causa principal de la venta.

El vinagre de madera queda absolutamente prohibido.

Art. 324.— Se denomina vino el líquido que resulta de la fermentación del jugo de la uva.

Se considerarán adulterados y nocivos a la salud, los vinos que contengan:

- a) Más de dos (2) gramos de sulfato de potasa por litro.
Se exceptúan los vinos blancos generosos o de postres (Jerez, Moscatel y otros análogos), que pueden contener hasta cuatro (4) gramos de dicha sal por litro.
- b) Más de un (1) gramo de cloruro de sodio por litro.
- c) Exceso de agua o de alcohol o de cualquiera otra sustancia que afecte la composición normal del vino.
- d) Materias colorantes extrañas, cualquiera que sea su procedencia.

Los límites de composición de un vino blanco o rojo son los siguientes:

Alcohol en volumen de	7% a 15%
Extracto seco de 100°	1.50 a 3.50

Acidez total (en ácido sulfú-

rico sensiblemente alrededor de 5%)

Acidez volátil: el $\frac{1}{4}$ al $\frac{1}{20}$ de la acidez total.

Azúcar reductor: el peso varía de 0.15% a 0.40%.

Cloruro (en Na. Cl.): No más de 0.10%)

Sulfato de potasa: No más de 0.20%.

Cenizas: Sensiblemente el $\frac{1}{10}$ a $\frac{1}{8}$ del peso del extracto seco.

Densidad a 15°: No debe ser inferior a 0.985.

Límites 0.985 a 1.000.

Se toleran con el nombre de “vinos artificiales” las preparaciones análogas a las del vino de uva obtenidas por fermentación de frutas frescas o extractos de las mismas. Se acepta para estos vinos artificiales como colorantes, el rojo Bourdeaux.

Los rótulos de los envases o vasijas que contengan vino natural o artificial deben ser únicamente los de origen de la fabricación del producto, con el nombre y la dirección clara del fabricante y el nombre de la sustancia de los cuales fué hecho como uvas, pasas, cajuil y otras análogas.

— Queda prohibida la fabricación de vinos cuando no se elaboren de acuerdo con las prescripciones anteriores.

SECCION TERCERA

COLORANTES

Art. 325.— Se prohíbe el empleo de colorantes de naturaleza mineral u orgánica que no correspondan a la lista más adelante indicada:

Cuando se someta un colorante al análisis se debe expresar en la etiqueta del continente, la denominación química exacta de su fabricación.

Queda entendido que para los vinos naturales o artificiales preparados con el extracto de la uva, no se tolerará ningún colorante que no sea el de la uva misma.

Lista de los colorantes aceptables para la alimentación:

A.—Minerales:

Verde ultramarino.

Azul ultramarino.

Violeta ultramarino.

Pardo manganeso y colores similares en los que la base es óxido de hierro libre de arsénico.

B.—Coaltar:

Ponceau 3R.

Amaranto-eritrosina.

Naftol amarillo S.

Tartrazina.

Guinea green B.

Indigotina.

C.—Orgánicos Diversos:

Carmin de cochinilla.

Alizarina artificial.

Eritrosina B.

Purpurina.

Redwood.

Eosina.

Rosa bengala.

Cherry and beet juices.

Ponceau 2R.

Ponceau R.

Bordeaux B.

Cerasina.

Ponceau 2G.

Magenta ácido.

Rojo congo.

Azorubina S.

Croceina orange.

Fuchsina.

Turmeric.

Safron.

Annato.
Safflower.
Amaranto.
Amarillo brillante.
Amarillo ácido G.
Amarillo ácido R.
Azarina S.
Croceina orange.
Orange I.
Orange G. T.
Verde espinaca.
Verde chino.
Verde malaquita. (excepto
el picratado).
Dinitroresorcina.
Indigo.
Tornasol.
Azul coupier.
Azul lumiere.
Genciana Azul 6B.
Metil violeta.
Negro lana.
Naftol negro B.
Azoblue.
Maveina.
Caramelo.
Crisamina R.
Licorice.

D—Mezclas de azúles y amarillos de los aquí indicados.

E—Derivados de difenilamina o de trifenilrosanilina.

CAPITULO XXII

CEMENTERIOS, INHUMACIONES, CREMACIONES, EXHUMACIONES, AUTOPSIAS Y TRASLACION DE CADAVERES

Art. 326.— Cada ciudad y la parte más poblada de cada sección tendrán uno o más cementerios. Esto no prohíbe el uso de cementerios particulares.

En lo sucesivo, no podrá construirse o establecerse ningún cementerio, ni podrá usarse ningún sitio para este fin, a no ser que se cumplan los siguientes requisitos:

a) Debe estar situado por lo menos a una distancia de mil (1000) metros de los límites de la ciudad o de la parte más poblada de la sección.

b) Debe estar situado por lo menos a doscientos (200)

metros de cualquier pozo, cisterna u otro manantial o fuente de agua destinada al consumo público.

c) El terreno debe ser de naturaleza que permita cavar fácilmente las sepulturas.

d) Sus dimensiones estarán en relación con la población, con el promedio de defunciones, con la naturaleza del terreno, con el tiempo de permanencia de los cadáveres, que será por lo menos de cinco (5) años, excepto cuando se disponga de otro modo; con el espacio concedido para cada sepultura que será por lo menos de tres (3) metros cuadrados y el espacio necesario para monumentos, piedras sepulcrales, candelabros y flores, y con el espacio que debe haber entre las sepulturas, que será por lo menos de sesenta centímetros.

e) Estar situado en un lugar bien ventilado, elevado y seco, orientado preferentemente al Noroeste de la ciudad o pueblo.

f) Todos los cementerios deben estar cercados en toda su extensión por muros de concreto, cercas de alambre o de hierro, por lo menos de dos (2) metros de altura y con todas las entradas necesarias protegidas por puertas.

g) Debe reservarse un pedazo de tierra suficiente para la inhumación gratuita de los pobres de solemnidad.

h) Estar provisto de uno o más lugares apropiados o sitios para depósito de los restos. Dicho lugar u osario será construido en una esquina del cementerio lo más retirado de la entrada, ocupará por lo menos un espacio de dos y medio (2½) metros cuadrados, tendrá por lo menos dos (2) metros de profundidad, se hará a prueba de ratas revestido de concreto y provisto de una tapa de metal dividida en dos.

i) Tener un sitio apropiado para quemar las ropas y otros objetos que puedan ser desenterrados en la exhumación. Los restos de ropas u otros objetos abandonados y recogidos en los cementerios, deben ser incinerados por orden de la autoridad sanitaria local, por cualquier procedimiento que sea posible.

Art. 327.— Antes de construir o de ampliar un cementerio debe someterse al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, por conducto del Médico Sanitario Provincial correspondiente, los planos que especifiquen las dimensiones, la situación, orientación, naturaleza del terreno, distancia de la zona subcentral, de los arroyos, manantiales o pozos más cercanos, para obtener el correspondiente permiso. No se comen-

zará ninguna construcción o modificación en ningún cementerio, a menos que sean reparaciones de poca importancia, sin haber obtenido antes la aprobación del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia. En el caso de un cementerio rural, debe demostrarse también que su construcción es de necesidad pública.

Art. 328.— Los cementerios nuevos o reedificados deben estar provistos de un sitio apropiado para depósito de cadáveres. Estas salas mortuorias serán pavimentadas con material impermeable y sus paredes deben ser del mismo material hasta una altura, por lo menos, de uno y medio ($1\frac{1}{2}$) metro del piso; este depósito debe estar bien ventilado y dividido en dos departamentos completamente incomunicados; un departamento será usado como depósito de cadáveres y el otro será destinado para sala de autopsias. La sala de autopsias estará provista de amplias ventanas de cada lado y de agua corriente, de lavamanos; se conservará a prueba de moscas y tendrá una mesa de mármol cubierta de material suave impermeable para las autopsias.

La sala mortuoria debe estar provista de los instrumentos adecuados y otras necesidades para la debida ejecución o procedimiento de las autopsias.

Art. 329.— Los cementerios se mantendrán abiertos diariamente de seis antes meridiano (6 a. m.) a siete pasado meridiano (7 p. m.).

El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, cuando lo juzgue conveniente, para la debida protección de la salud pública, puede ordenar que cualquier cementerio permanezca abierto durante la noche, así como también ordenar su clausura.

Cuando se ordene la clausura de un cementerio, se podrán continuar las inhumaciones en panteones y nichos existentes que reúnan las condiciones requeridas por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia. Fuera de estos casos especiales quedan prohibidas las inhumaciones en cualquier cementerio clausurado.

Ningún cementerio que haya sido clausurado podrá volver a abrir, sino después de transcurridos, por lo menos cinco (5) años. Después de esta fecha, podrá usarse de nuevo para inhumaciones, siempre que se hagan de conformidad con los requisitos de este Capítulo. En caso de que el terreno de cualquier cementerio clausurado pueda desearse para fines de cultivo o construcciones, será necesario obtener un permiso espe-

cial del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Art. 330.— Los cementerios públicos o privados deben mantenerse limpios y en buen estado sanitario, de acuerdo con las disposiciones de la autoridad sanitaria local.

Está prohibida la venta de bebidas, dulces o refrescos de cualquier clase en la vecindad inmediata de los cementerios.

El Municipio o el dueño de cualquier cementerio hará que se lleve un libro en el que se registrarán el nombre y la dirección (cuando se conozca) de toda persona enterrada o incinerada, la causa y lugar de la muerte y la situación exacta de la sepultura.

Art. 331.— Todas las sepulturas, a excepción de las de los niños menores de dos (2) años de edad, ocuparán un espacio de dos (2) metros de largo, ochenta y cuatro (84) centímetros de ancho y dos cuatro décimos (2.4) de metro de profundidad. Las de los niños arriba mencionados, tendrán un espacio de un (1) metro de largo, cuarenta (40) centímetros de ancho y dos (2) metros de profundidad.

Las sepulturas deben estar separadas una de otra, por una distancia por lo menos de sesenta (60) centímetros de cada lado.

No podrá enterrarse más de un cadáver en una misma sepultura o fosa, pero en los panteones compuestos de dos o más criptas, se podrán enterrar varios cadáveres al mismo tiempo.

Los panteones y los nichos deben cerrarse herméticamente con losas, ladrillos o algún material impermeable como el concreto.

Los cadáveres deben enterrarse dentro de sus ataúdes.

Está prohibido sacar de los cementerios las coronas de flores naturales o artificiales.

Todos los cadáveres, cuando sean colocados en una sepultura, serán cubiertos con tierra a una profundidad por lo menos de uno y medio (1½) metros.

Art. 332.— Ningún cadáver podrá permanecer más de veinticuatro (24) horas en la casa donde ocurra el fallecimiento.

En caso de que se sospeche un estado cataléptico o una muerte aparente, se permitirá tener el sujeto en observación médica durante todo el tiempo que sea necesario mientras no se tenga la evidencia de la muerte, mediante las pruebas aconsejadas por la ciencia.

Los cadáveres que demuestren señales evidentes de putre-

facción o descomposición, serán depositados enseguida en el cementerio correspondiente.

Si la defunción ocurriere en una casa reducida y mal ventilada, se trasladará el cadáver al cementerio dentro de las ocho (8) horas después del fallecimiento. En este caso, el cuerpo podrá ser colocado en el depósito destinado para este fin, como más arriba se prescribe.

Ningún cadáver será expuesto en una habitación del piso bajo de una casa, cuando esta habitación tenga acceso directo con la calle, a no ser que el cadáver esté colocado en un ataúd cerrado.

En el caso en que la muerte sea debida a enfermedad contagiosa, como peste bubónica, fiebre amarilla, cólera asiático, fiebre tifoidea, viruela y meningitis cerebro-espinal, el cadáver será trasladado al cementerio con la mayor brevedad posible, cumpliéndose todos los requisitos exigidos por la autoridad sanitaria local.

Art. 333.— Los ataúdes se harán bien ajustados a fin de evitar la salida de gases y líquidos. Cuando sea posible, los fondos de los ataúdes serán cubiertos con una capa de cal viva o serrín de un espesor de dos o tres pulgadas, antes de colocar el cadáver, excepto cuando haya sido embalsamado.

Los cadáveres serán llevados al cementerio por personas, o en carros u otros vehículos especialmente destinados al efecto. Ningún otro vehículo podrá usarse para transportar cadáveres, sin un permiso especial del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, excepto en caso de emergencia. No se permitirá trasladarlos en ataúdes abiertos.

Los cadáveres de personas fallecidas de enfermedad transmisible o contagiosa, no serán transportados o conducidos al cementerio a mano o en hombros, a menos que no se pueda obtener otro medio de transporte.

Art. 334.— No podrán celebrarse funerales de cuerpo presente, en ninguna iglesia u otro lugar, a los cadáveres de personas fallecidas de viruela, cólera asiático, peste bubónica, fiebre tifoidea, fiebre amarilla o meningitis cerebro-espinal.

Los cadáveres de personas fallecidas de cualquier otra enfermedad podrán llevarse a la iglesia o a otro lugar para celebrar funerales.

Art. 335.— En caso de dudas con respecto al diagnóstico de cualquier defunción, el médico puede practicar la autopsia antes de expedir el certificado de defunción. Las autopsias se

harán en la sala mortuoria del cementerio, conforme a las disposiciones del artículo 328 de este Código, o en otro sitio apropiado. Se dispone que, en cualquier caso de sospecha de homicidio el Médico Legista hará la autopsia o la presenciará. Fuera de este caso no se hará ninguna autopsia sin el previo consentimiento de los padres, cónyuges supervivientes, tutores o parientes de la persona fallecida. Solamente los médicos registrados podrán hacer autopsias.

El médico que haga la autopsia debe redactar y firmar un informe en la forma requerida por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

El informe original de toda autopsia y una copia firmada serán enviados por el médico que la practique, al Médico Sanitario Provincial, dentro de los cinco (5) días de haber sido practicada. El Médico Sanitario enviará el informe original a la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia y archivará en su oficina la copia firmada.

Art. 336.— El Director de cualquier hospital, asilo, cárcel, depósito de cadáveres no identificados y sala de autopsias, debe entregar, bajo las condiciones especificadas en este Capítulo y con la autorización del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, a la Universidad, los cadáveres que no sean solicitados por los padres, parientes o amigos para conservarlos o enterrarlos.

Ningún cadáver será entregado veinticuatro (24) horas después de la muerte. Cuando lo soliciten los familiares o amigos, éstos pagarán los gastos de su entierro.

Nunca será entregado un cadáver sin la autorización de los familiares cuando se conozca la dirección de éstos.

La solicitud del cadáver debe hacerse dentro de las doce (12) horas después de la notificación de la muerte. Cuando el cadáver se necesite para investigaciones médico-legales, no debe ser entregado.

Ningún cadáver será entregado a menos que haya sido convenientemente embalsamado, de acuerdo con los requisitos de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Si los restos de un cadáver entregado a la Universidad son posteriormente reclamados por cualquier familiar o amigo que pague los gastos de enterramiento, les serán entregados. La persona que reclame un cadáver o sus restos para enterrarlos, según se dispone en este artículo, será requerida por la Universidad para que haga una declaración jurada ante un notario público u otra persona autorizada, de que es familiar o amigo del fallecido y de que pagará los gastos del enterramiento.

to. Los gastos de dicha declaración jurada correrán por cuenta de la persona que solicite el cadáver, o sus restos, y si rehusare hacer dicha declaración, se desestimarán su reclamación.

Los directores de hospitales públicos quedan autorizados, cuando muera una persona cuyo cadáver no haya sido reclamado por algún familiar, proceder a la autopsia para fines de esclarecimiento del diagnóstico.

Art. 337.— Ningún cadáver será trasladado a otro lugar (ciudad, pueblo o sección), para su enterramiento, a menos que el traslado pueda efectuarse en seis (6) horas y dentro de las veinticuatro (24) horas después del fallecimiento y de acuerdo con los siguientes requisitos:

- a)—Obtener de la autoridad sanitaria local un permiso y una tarjeta de tránsito que llevará el conductor del cadáver.

El permiso de tránsito debe expresar la fecha de su expedición, el nombre, el sexo, la raza, la edad del fallecido, la causa y la fecha del fallecimiento, la ruta y la fecha del embarque, el punto de embarque y destino, el método usado en la preparación del cadáver, la firma del sepulturero o del embalsamador y la firma y título del empleado que expida el permiso.

La tarjeta de tránsito expresará la fecha de la expedición, el nombre del fallecido, el lugar y la fecha de la muerte, el nombre del conductor o del consignatario, el punto del embarque y destino, la firma y título del oficial que haya expedido el permiso de tránsito. La tarjeta de tránsito será colocada en el exterior de la caja.

- b)—El traslado de cadáveres de personas fallecidas de cualquier enfermedad que no sea de las especificadas en el párrafo (e) de este artículo, será permitido solamente en las siguientes condiciones:

I— El ataúd será colocado en una caja sólida hecha de buena madera, de no menos de siete octavos (7½") de pulgada de espesor; todas las uniones serán bien ajustadas y la caja bien cerrada. El ataúd y la caja exterior estarán a prueba de agua.

II— Cuando no se pueda llegar al lugar de destino dentro de las veinticuatro (24) horas después del fallecimiento o que el cuerpo no esté convenientemente embalsamado, de acuerdo con los requisitos exigidos por la

Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, todos los orificios del cuerpo serán cerrados con algodón absorbente y el cuerpo colocado con la menor dilación posible en un ataúd de metal que será herméticamente cerrado. Este ataúd será colocado en una caja hecha de acuerdo con los requisitos de los párrafos anteriores.

c)—No se permitirá el transporte de cadáveres de personas fallecidas de viruela, cólera asiático, peste bubónica, tifus ezantemático, fiebre amarilla, escarlatina y meningitis cerebro espinal.

d)—Ningún cadáver será exhumado sin antes obtenerse un permiso escrito de la autoridad sanitaria. El permiso y la tarjeta de tránsito deben cumplir los requisitos que dispone el párrafo (a) de este artículo.

De no haber sido enterrado en una caja herméticamente cerrada o satisfactoriamente embalsamado, de acuerdo con los requisitos de este Capítulo, ningún cadáver podrá ser exhumado antes de los tres años a menos que sea para fines legales.

e)—Para el transporte de cadáveres, la caja exterior debe tener por lo menos, cuatro abrazaderas, y seis, cuando tenga más de cinco pies y medio ($5\frac{1}{2}$) de longitud.

Art. 338.— Los Ayuntamientos y los dueños de cementerios particulares, están autorizados a construir hornos de cremación en ellos o en cualquier otro lugar que autorice el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia. Antes de procederse a su construcción, debe obtenerse un permiso escrito por el Médico Sanitario Provincial correspondiente, y dichos hornos de cremación solo se usarán cuando lo autorice dicho Médico.

Ningún cadáver será incinerado antes de las veinticuatro (24) horas del fallecimiento, pero los que hayan sido embalsamados podrán depositarse hasta quince (15) días en las salas mortuorias antes de ser incinerados.

Art. 339.— Para incinerar un cadáver debe obtenerse un permiso escrito del Médico Sanitario Provincial correspondiente, quien no lo expedirá hasta que no se hayan cumplido los siguientes requisitos:

a) Hacer una solicitud escrita y firmada por el pariente

más cercano del fallecido u otra persona debidamente autorizada, al citado Médico Sanitario Provincial.

- b) Presentar un certificado firmado por un médico graduado y registrado, que exprese el parentesco del solicitante con el fallecido, la fecha y causa de la muerte y lugar del fallecimiento.
- c) En caso de muerte repentina, o cuando el certificado arriba mencionado no pueda ser expedido, se requerirá una certificación de autopsia.

Art. 340.— La cremación se hará sin despojar al cadáver de sus ropas y envolturas, y se efectuará bajo la supervigilancia del Médico Sanitario correspondiente.

Las cenizas serán recogidas y colocadas en un receptáculo para cada cadáver, y no podrán guardarse sino en los sitios señalados oficialmente para ello; solamente cuando se obtenga una autorización escrita del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, podrán colocarse en sitios públicos o en casas particulares, o transportarse a cualquier otro lugar.

Art. 341.— Los Ayuntamientos y los propietarios de cementerios particulares u otros lugares donde se establezcan hornos de incineración, harán que se lleve un registro de todas las cremaciones que ocurrieren en los mismos, a fin de poder establecer la identificación de los cadáveres incinerados.

CAPITULO XXIII

REQUISITOS PARA LOS ESTABLOS Y PARA EL CUIDO DE ANIMALES.

Art. 342.— Para los fines del Código de Procedimiento Sanitario por “establo” debe entenderse, todo edificio o lugar en la parte poblada de una ciudad o sección, con excepción de las calles, caminos o solares yermos, en donde se tengan regularmente caballos, ganado vacuno o porcino, burros o cualquier otro animal que se destine para la carga.

Queda prohibido tener animales, con excepción de los que sean domésticos, como perros, gatos, cabras, a menos que se tengan de acuerdo con los requisitos exigidos por este Código.

Se prohíbe tener habitualmente cabras y ovejas en los patios, dentro o cerca de una casa, a menos que ellas sean para uso personal del dueño y no para fines comerciales; en ningún caso se permitirán si por su número u otras circunstancias llegaren a constituir una amenaza para la salud pública.

Art. 343.— Todo dueño, arrendatario o administrador de un establo en el que tengan caballos, ganado u otros animales; o de un lugar donde se acumulen estiércol, ripios o líquidos procedentes de dichos animales, hará que sean pronta y debidamente recogidos, y que se mantengan en todo tiempo en completo buen estado de limpieza así como también los drenajes, patios y dependencias de dichos establos, a fin de que no despidan olores desagradables. Cuando sea necesario, los establos, los patios y dependencias de los mismos se comunicarán con una alcantarilla, sumidero, o tanque séptico o filtrante bien construido.

El estiércol, mientras se bote, se depositará en un receptáculo a propósito a prueba de agua y de moscas, cuyas dimensiones y construcción se harán de acuerdo con las disposiciones de las autoridades sanitarias. Este receptáculo debe limpiarse tan frecuentemente como sea necesario a fin de mantenerlo en perfecto estado de limpieza; debe tener una tapa que ajuste perfectamente y siempre se mantendrá cerrado excepto cuando se eche o se saque estiércol.

Art. 344.— Los establos en la parte poblada de una municipalidad, dentro de las disposiciones de este artículo, deben hacerse conforme con los siguientes requisitos:

- a) Obtener de la autoridad sanitaria local un permiso para su construcción, la cual debe estar de acuerdo con los requisitos de este Código.
- b) El piso debe ser de concreto u otro material impermeable a satisfacción del Departamento de Sanidad. Los establos deben ser construídos a prueba de ratas, de acuerdo con las disposiciones de este Código. Un piso movable de madera podrá colocarse sobre el piso impermeable, siempre que dicho piso sea construído de manera que pueda quitarse para fines de limpieza. En todos los establos que tengan un piso de madera movable, éstos deben quitarse y limpiarse todos los días.
- c) El piso debe tener suficiente inclinación para su buen desagüe. Los desagües deben ser construídos de material impermeable.
- d) Para cada animal, el establo debe tener un espacio por lo menos de seis (6) metros cuadrados; y el techo una altura por lo menos de tres (3) metros sobre el nivel del piso.

- e) Los establos deben estar bien ventilados.
- f) Los granos para la alimentación de los animales deben mantenerse en receptáculos a prueba de ratas.

Art. 345.— Ninguna persona podrá usar una parte de un establo como habitación, excepto con un permiso escrito de la autoridad sanitaria local que no debe ser expedido a menos que la habitación esté completamente separada de la parte del establo que se dedique a los animales.

Art. 346.— El dueño de un establo será responsable de las infracciones a este capítulo, y en caso de un edificio arrendado, el arrendatario legal será el responsable.

CAPITULO XXIV.

EJERCICIO DE LAS PROFESIONES Y PRACTICAS MEDICAS. VENTA DE DROGAS Y ESPECIALIDADES FARMACEUTICAS POR LOS COMERCIANTES.

Art. 347.— De acuerdo con los artículos 33 y 48 de la Ley de Sanidad, quedan establecidas las siguientes definiciones y requisitos para el ejercicio de las profesiones y oficios médicos: **MEDICINA Y CIRUJIA VETERINARIA.**

Art. 348.— Para los efectos de la Ley de Sanidad y del Código de Procedimiento Sanitario, se considerará “veterinario” a toda persona que se anuncie públicamente como veterinario, cirujano veterinario o veterinario graduado, quien ejerciendo las funciones de veterinario, por licencia o autorización, recomiende, prescriba u ordene para el uso de cualquier animal, alguna droga, medicina, aparato, mecanismo u otro medio de curar, aliviar o mitigar cualquier dolor o enfermedad, herida, golpe, fractura y que directa o indirectamente reciba remuneración por este servicio.

Art. 349.— Para ejercer la cirugía veterinaria en este país, el aspirante o solicitante de un certificado de registro debe presentar sus credenciales y certificado de suficiencia y pagar veinte pesos (\$20) a la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia como honorarios de examen; este examen se sufrirá ante una Junta Examinadora de Veterinarios nombrada por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Cualquier aspirante o solicitante debe cumplir los siguientes requisitos:

- a) Tener mas de veintiún (21) años de edad.
- b) Tener buena reputación moral.

- c) Haber hecho estudios elementales equivalentes a los prescritos por la ley para las Escuelas Públicas en el país.
- d) Tener un diploma de una escuela, colegio o universidad reconocida que satisfaga al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.
- e) Estar autorizado o inscrito para ejercer la medicina y cirugía veterinarias en algún país o estado extranjero, siempre que los requisitos para esta licencia o inscripción sean reconocidos como satisfactorios por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia. En este caso, pagará un derecho de diez pesos (\$10).

Ninguna de las disposiciones de este Capítulo impedirá que se pueda preparar, ordenar o prescribir cualquier droga, medicina, mecanismo, aparato, para cualquier animal, en caso de emergencia.

Las disposiciones de este artículo tienen carácter transitorio hasta tanto la Universidad de Santo Domingo no confiera diploma de Veterinarios.

Art. 350.— El examen para obtener un certificado de suficiencia como veterinario, versará sobre las siguientes materias o asignaturas: anatomía veterinaria, fisiología veterinaria, medicina y cirugía veterinaria, patología veterinaria, higiene de las carnes y de la leche, matanza de animales e inspección de carnes.

OBSTETRICIA.

Art. 351.— Para el ejercicio de la obtetricia se requiere poseer un diploma expedido por la Universidad de Santo Domingo.

Art. 352.— Las comadronas registradas actuarán únicamente en caso de partos normales y en los otros casos cuando no haya en la localidad un médico registrado.

En ningún caso de parto, podrá la comadrona usar instrumentos de ninguna clase, ni ejecutar maniobras, ni tratar de sacar placentas adheridas, ni administrar, prescribir, aconsejar o emplear ninguna droga venenosa o peligrosa, ni establecer tratamiento, excepto cuando no sea posible llamar un médico, y en estos casos el llamamiento debe hacerse lo más pronto posible.

El ejercicio de la obstetricia estará sujeto a los reglamen-

tos adicionales que de tiempo en tiempo pueda dictar para este fin, el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Art. 353.— Cuando una comadrona asista a una parturienta observará estrictamente las reglas de asepsia y antisepsia. Inmediatamente después de cortarse el cordón umbilical, debe aplicarse al muñón una cura aséptica. Esta cura no debe remorverse hasta la caída del cordón y la cicatrización del muñón.

Se considerará que la parturienta ha sido tratada asépticamente, como más arriba se requiere, cuando:

- a) El Monte de Venus haya sido rasurado, los órganos genitales externos y la región vecina incluyendo los pliegues inguinales hayan sido lavados cuidadosamente con jabón y agua hervida y desinfectados con una solución antiséptica (solución bicloruro de mercurio al uno por mil, solución de fenol al dos por ciento u otra solución análoga).
- b) Las manos de la comadrona o persona que actúe como tal hayan sido cuidadosamente lavadas y cepilladas cuidadosamente después de recortadas las uñas, con agua hervida y jabón, y desinfectadas por inmersión en una solución antiséptica (bicloruro de mercurio al uno por mil, alcohol, etc.), por lo menos durante diez minutos.
- c) Las manos de la comadrona o persona que actúe como tal, no serán introducidas en la vagina, sino cuando sea absolutamente necesario y previo lavado cuidadoso como está indicado en el párrafo anterior.
- d) El cordón umbilical se corta con tijeras esterilizadas tomadas directamente del paquete de curas umbilicales o hervidas en agua por cinco minutos o flameadas con alcohol, inmediatamente antes de ser usadas.
- e) Una almohadilla o compresa de gasa o de algodón esterilizado se le colocará sobre la vulva de la madre inmediatamente después del parto.

Art. 354.— La Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia distribuirá gratuitamente en todo el territorio de la República curas umbilicales, por intermedio de las autoridades sanitarias locales. Estas curas pueden venderse al costo a las personas que puedan pagarlas.

Es obligación de todas las personas que utilicen estas cu-

ras umbilicales cumplir fielmente con las instrucciones para su uso.

Art. 355.— Es deber del médico, de la comadrona o de otra persona que asista a una parturienta, instilar tan pronto como sea posible, una gota en cada ojo, de una solución de nitrato de plata al uno por doscientos. (Esta solución viene en las curas umbilicales), o de alguna solución análoga como argirol al 25%, protargol al 2%, silvol al 20%, que sean usadas comunmente y aprobada por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia como preventivo a la oftalmía **neonatorum**. A falta de estas soluciones póngase una gota de jugo de limón agrio en cada ojo.

Art. 356.— Toda nodriza antes de hacerse cargo de un recién nacido debe ser examinada por un médico y obtener un certificado en el cual se exprese que no está sufriendo de ninguna enfermedad contagiosa, infecciosa o trasmisible.

En caso de que la parturienta no haya sido asistida por un médico, dicho examen debe hacerlo el Médico Municipal de la localidad o el Médico Sanitario, según sea el caso.

EJERCICIO DE LA OPTOMETRIA:

Art. 357.— Para los efectos de la Ley de Sanidad y de este Código por ejercicio de la optometría se entiende el empleo de cualquier medio, que no sea el uso de drogas para medir la intensidad visual, los defectos de la visión y la aplicación de lentes para su corrección. Los médicos registrados pueden ejercer la optometría. Las personas que no ejerzan la optometría pueden, sin embargo, vender anteojos o lentes, ya sea por prescripción de médicos o de optómetras registrados o sin llenar estos requisitos.

Las disposiciones de este artículo tienen carácter transitorio mientras la Universidad no confiera diploma de Optómetras.

Art. 358.— El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia nombrará una Junta Examinadora de Optómetras que se reunirá en el lugar y en la fecha que indique, para el examen de las personas que deseen ejercer dicha profesión en el país.

Los aspirantes deben pagar al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia un derecho de examen de diez pesos (\$10) y cumplir los siguientes requisitos:

- a) Tener más de veintiún años (21) de edad.
- b) Probar su identidad.

- c) Tener buena reputación moral.
- d) Tener un certificado de instrucción primaria equivalente o igual a los que se expiden en las escuelas públicas de este país.
- e) Haberse graduado en una escuela de optometría reconocida.
- f) Haber estudiado optometría por lo menos durante tres (3) años en una oficina de optómetras u ópticos registrados.

Se dispone que toda persona que posea una licencia para ejercer la optometría en cualquier país o estado extranjero, siempre que dicha licencia satisfaga a la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, se le expedirá un certificado de registro para ejercer la optometría, sin previo examen; en este caso, pagará un derecho de cinco pesos (\$5).

ENFERMERAS:

Art. 359.— Para ejercer como enfermera se requiere poseer un diploma expedido por la Universidad de Santo Domingo o por la Escuela de Enfermeras de la Cruz Roja Dominicana.

Art. 360.— Ninguna persona registrada como enfermera podrá administrar, prescribir, aconsejar o emplear drogas narcóticas, venenosas o peligrosas, ni yerbas, ni medicinas para uso interno o por vía hipodérmica, ni someter a tratamiento a ningún enfermo, excepto en caso de emergencia y cuando los servicios de un médico no puedan obtenerse con prontitud, a menos que sea bajo la dirección de un médico registrado.

Las disposiciones de este artículo no impedirán la administración o uso de remedios caseros.

EMBALSAMAMIENTO Y DESINFECCION:

Art. 361.— Antes de proceder a desinfectar o embalsamar un cadáver debe obtenerse un permiso de la autoridad sanitaria local. Para obtener dicho permiso el solicitante cumplirá los siguientes requisitos:

- a) En caso de embalsamamiento, hacer una declaración en la que exprese el procedimiento y materiales que han de emplearse y el lugar y hora de la operación.
- b) Presentar el certificado de defunción expedido por un médico registrado, en el que se exprese la causa de la muerte. El permiso para embalsamar no se expedi-

rá en ningún caso en que se necesite la intervención de la justicia hasta que el oficial judicial encargado no autorice el embalsamamiento.

- c) En caso de desinfección, debe declararse: la causa, el procedimiento, los materiales que han de emplearse y los objetos y lugares que van a ser desinfectados.
- d) El embalsamamiento de un cadáver solamente podrá hacerse por un médico o bajo la dirección inmediata del mismo.

QUIROPODIA:

Art. 362.— Para los efectos de la Ley de Sanidad y de este Código, por quiropodia debe entenderse el tratamiento quirúrgico de uñas anormales, mal formadas o diformes y de todas las excrecencias que se presenten en las manos y los pies, como callos, verrugas, callosidades, juanetes, pero no conferirá el derecho de operar en las manos ni en los pies de deformidades congénitas o adquiridas, ni el uso de anestésicos, excepto cuando sea para uso local.

Este artículo no prohíbe a los médicos registrados o cirujanos el ejercicio de la quiropodia o de cualquiera de sus ramos.

La persona que ejerza la quiropodia, según se establece en este Capítulo, con remuneración directa o indirecta, se considerará que practica la quiropodia y estará sujeta a lo que dispone la Ley de Sanidad a este respecto.

Las disposiciones de este artículo tiene carácter transitorio hasta tanto la Universidad de Santo Domingo no confiera diploma de quiropodistas.

Art. 363.— Los que soliciten una licencia para ejercer la quiropodia deben probar su identidad y buena reputación moral a la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia y cumplir los siguientes requisitos:

- a) Tener más de veintiún (21) años de edad.
- b) Tener un certificado de instrucción primaria equivalente o igual al que se expide en las escuelas públicas de este país.
- c) Haber sido graduado en una escuela de quiropodia reconocida por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia.

Art. 364.— Toda persona que cumpla los requisitos del párrafo anterior podrá ser admitido a examen ante una Junta Examinadora nombrada por el Secretario de Estado de Sani-

dad y Beneficencia, previo pago de la suma de diez pesos (\$10). Este examen versará sobre las siguientes materias o asignaturas: anatomía y fisiología del pie, patología y terapéutica, cirugía menor en que lo que se relaciona con la quiropodia. Al candidato aprobado se le expedirá un certificado de registro como quiropodista.

Si el solicitante, después de probar su identidad y buena reputación moral, presenta un certificado o licencia registrada que lo autorice a ejercer la quiropodia en cualquier país, previa aceptación del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, se le podrá expedir un certificado de registro sin someterlo a ningún examen; en este caso, pagará un derecho de cinco pesos (\$5).

EJERCICIO DE LA CINESITERAPIA (ELECTRO-TERAPEUTAS, MECANO-TERAPEUTAS Y MASAGISTAS).

Art. 365.— El que solicite un certificado de registro como electro-terapeuta, mecano-terapeuta o masagista, debe probar a la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia su identidad y su buena reputación moral y cumplir los siguientes requisitos:

- a) —Tener más de veintiún años (21) de edad.
- b) —Poseer un certificado de instrucción primaria equivalente o igual al que se expide en las escuelas públicas del país.
- c) —Haber sido graduado en una escuela de electro-terapéutica, mecano-terapéutica o masagista, según el caso, que satisfaga al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia.
- d) —Haber estudiado electro-terapéutica, mecano-terapéutica o masaje, según el caso, en la oficina de un graduado registrado que ejerza dicha profesión.

Cualquier persona que cumpla los requisitos ante dichos será admitida a examen ante una Junta nombrada por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, y en caso de aceptación, previo pago de la suma de diez pesos (\$10), se le expedirá un certificado de registro para ejercer su profesión.

Las disposiciones de este artículo tienen carácter transitorio hasta tanto la Universidad de Santo Domingo no confiera diploma de electro-terapeutas, mecano-terapeutas y masagistas.

La persona que haya probado su identidad y su buena re-

putación moral y que presente además un certificado, o licencia registrada que lo autorice a ejercer cualquiera de las profesiones comprendidas en este artículo en cualquier país, siempre que sea reconocida por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, se le podrá expedir un certificado de registro sin previo examen, en este caso, pagará un derecho de cinco pesos (\$5).

DISPOSICIONES QUE RIGEN LOS ARTICULOS 55 Y 56 DE LA LEY DE SANIDAD.

Art. 366.— Los médicos, los dentistas y los veterinarios pueden solamente preparar drogas o soluciones para su uso personal.

La distribución de medicinas por los médicos, los dentistas y los veterinarios está prohibida, excepto en casos de emergencia o de acuerdo con las disposiciones del artículo 56 de la Ley de Sanidad.

Art. 367.— La venta de drogas al por mayor, de acuerdo con el párrafo (a) del artículo 57 de la Ley de Sanidad solamente será permitida cuando dichas drogas sean vendidas en paquetes o envases originales.

Art. 368.— La venta de vermellón, Verde de París y otros venenos para la destrucción de insectos, no será permitida a menos que sea a personas responsables, de más de dieciocho (18) años de edad.

Art. 369.— Cualquier comerciante que desee vender especialidades farmacéuticas o medicamentos de la lista "B" debe saber leer y escribir y obtener un permiso de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia para ese fin, conforme a las disposiciones del artículo 50 de la Ley de Sanidad.

Art. 370.— Ningún comerciante puede vender especialidades farmacéuticas o medicamentos que sean o puedan ser declarados por la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia como perjudiciales o peligrosos para la vida de las personas adultas en una sola dosis de 3.60 gramos o menos, ni que contenga ninguna droga narcótica sino de acuerdo con la Ley de Sanidad.

Art. 371.— Se prohíbe a los comerciantes vender especialidades farmacéuticas o medicamentos usados comunmente en el tratamiento de enfermedades venéreas. En caso de duda respecto a cualquier medicina, para los efectos de este artículo,

la resolución del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia será decisiva.

Tampoco podrán vender los comerciantes, medicinas que deben ser administradas por vía hipodérmica (inyectables).

Art. 372.— El comerciante que venda especialidades farmacéuticas o medicamentos de los incluídos en la lista "B" los guardará en una parte separada de su establecimiento, dispuestas de tal manera que en todo tiempo estén fácilmente accesibles para los fines de inspección por persona autorizada y debe designarse un empleado especial para el manejo y la venta de los mismos.

Este empleado debe saber leer y escribir. El nombre del empleado debe ser registrado en la Oficina del Médico Sanitario Provincial correspondiente, y las medicinas no podrán venderse por otra persona.

Art. 373.— Los comerciantes registrados para vender especialidades farmacéuticas o medicinas incluídas en la lista "B", estarán sujetos a las disposiciones del artículo 49 de la Ley de Sanidad.

Los comerciantes a que se refiere este párrafo podrán vender drogas, pero no pueden prepararlas ni hacer mezclas o combinaciones de las mismas.

Art. 374.— Todos los comerciantes registrados para vender especialidades farmacéuticas y medicamentos de la lista "B" deben llevar un registro detallado de todas las medicinas que reciban y el registro diario de las ventas de las mismas. Estos registros se llevarán en un libro por separado, destinado a este fin solamente, el cual debe estar al día y en todo tiempo disponible para su inspección, por cualquier oficial autorizado.

Art. 375.— El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia podrá exigir siempre, a los comerciantes, muestras de las especialidades farmacéuticas y drogas que tengan a la venta, para fines de análisis.

Cada comerciante, registrado para vender especialidades farmacéuticas o medicamentos de la lista "B", será responsable personalmente ante la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia, de cualquier daño o perjuicio causado por estos medicamentos cuando sean vendidos en mal estado o sean imprudentemente indicados.

EQUIPO MINIMO

REQUISITOS DE LAS FARMACIAS.

Art. 376.— De acuerdo con las disposiciones del artículo

48 de la Ley de Sanidad, habrá en las farmacias, por lo menos, el equipo siguiente:

- 1 Balanza de precisión sensible a un centígramo.
- 1 Juego de copas graduadas desde 5 c. c., a 1000 c. c.
- 1 Juego de pesas métricas, desde 1 centígramo hasta 30 gramos inclusive.
- 1 Juego de morteros de $\frac{1}{4}$ Lb., 1 Lb., y 2 Lbs.
- 1 Juego de embudos de capacidad variada.
- 1 Juego de espátulas tamaños variados.
- 1 Loceta graduada o pildorero.
- 1 Soporte para los aparatos.
- 1 Sacacorchos.
- Agitadores de Vidrio y de Caucho.

CAPITULO XXV DE LA CUARENTENA EN GENERAL.

Art. 377.— Para los fines de este reglamento, las enfermedades cuarentenables son: cólera asiático — fiebre amarilla — tifus exantemático— Peste bubónica y viruela.

Art. 378.— Salvo que se determine de otro modo el buque que llegue a un puerto de la República, procedente de cualquier puerto extranjero, se considerará en cuarentena mientras no le sea concedida libre plática por el Médico de Sanidad Marítima del puerto. Durante ese tiempo el buque mantendrá izada al tope del trinquete una bandera amarilla; permanecerá a una distancia no menor de doscientos (200) metros de la costa y no se permitirá que ninguna persona suba ni baje de a bordo. En caso de mal tiempo, el buque puede entrar y fondear o amarrarse; pero no podrá tener comunicación con personas de tierra sino después que se le haya concedido libre plática.

Art. 379.— A solicitud del Médico de Sanidad Marítima, el capitán del buque que llegue a cualquier puerto de la República, procedente de puertos extranjeros, salvo en los casos exceptuados en este Capítulo, presentará la patente de sanidad expedida por el Cónsul, Agente Consular u otro representante de la República establecido en el puerto de partida del buque. En caso de que en el puerto de partida no haya representante autorizado de la República, el capitán presentará una certificación de la autoridad sanitaria de dicho puerto de partida. Esta certificación contendrá, en lo posible, los informes que se requieren en la patente de sanidad. En esta patente de sanidad se hará constar la condición sanitaria del buque, de sus pasa-

jeros y tripulantes y el número de casos de fiebre amarilla, peste bubónica, viruela, cólera asiático, escarlatina, poliomielitis epidémica y otras enfermedades contagiosas o trasmisibles, y el número total de defunciones a consecuencia de cada una de estas enfermedades ocurridas en el puerto de partida durante las dos (2) semanas anteriores a la expedición de dicha patente de sanidad. Los buques que, en su ruta hacia la República toquen en puertos extranjeros intermedios, obtendrán una patente de sanidad suplementaria de cada uno de dichos puertos, o harán consignar por endoso en la patente de sanidad original las condiciones de dichos puertos en lo que se refiere a la existencia de las enfermedades establecidas en este artículo.

Art. 380.— El Médico de Sanidad Marítima irá a bordo de todo buque cuarentenable inmediatamente después de su llegada al puerto de su jurisdicción, entre la salida y puesta del sol o a cualquier hora si lo juzga conveniente, y se enterará por medio de la inspección del manifiesto, cuadernos de la bitácora, lista de pasajeros o de algún otro modo, de la existencia de enfermedades cuarentenables a bordo. En caso de que exista alguna de estas enfermedades, el buque seguirá en cuarentena y el Médico de Sanidad Marítima especificará el período de cuarentena, y los reglamentos a que debe someterse el buque. Cualquier irregularidad que se observe en el manifiesto, lista de pasajeros u otros documentos debe investigarse.

Si se resuelve que el buque sea puesto en cuarentena, el Médico de Sanidad Marítima procederá de acuerdo con los reglamentos. Durante ese período de cuarentena, los oficiales, pasajeros y tripulantes del buque, deben cumplir las órdenes que reciban del Médico de Sanidad Marítima. Ninguna persona ni ningún objeto podrá desembarcarse, ni habrá comunicación entre el buque y tierra excepto para las personas autorizadas por el Médico de Sanidad Marítima; el buque mantendrá constantemente desplegada en el trinquete su bandera amarilla.

El práctico o cualquier otra persona que haya subido a bordo antes de que sea concedido al buque libre plática, en caso de que el buque sea puesto en cuarentena, quedará también sujeto a las restricciones cuarentenarias, si a juicio del Médico de Sanidad Marítima ha estado expuesta a la infección.

Art. 381.— Serán puestos en cuarentena los buques que lleguen en las siguientes condiciones:

- a) Con algún caso de enfermedad cuarentenable a bordo o cuando lo haya tenido durante el viaje.

- b) Todo buque que el Médico de Sanidad Marítima considere infectado de enfermedad cuarentenable.
- c) Buques procedentes de puertos infectados o de donde se sospeche que existe alguna enfermedad cuarentenable.
- d) En el caso de buques a cuyo bordo no haya enfermedad cuarentenable, procedentes de puertos donde se sepa que existe alguna de dichas enfermedades, el buque será puesto en cuarentena y el personal permanecerá en observación a bordo, como se disponga en los reglamentos especiales de cuarentena, y si es necesario el buque se fumigará.

Art. 382.— Los remolcadores y otros buques que hayan tenido comunicación con los buques sujetos a cuarentena, serán también puestos en cuarentena si a juicio del Médico de Sanidad Marítima, han estado expuestos a la infección.

Art. 383.— Cuando el Médico de Sanidad Marítima le conceda libre plática a un buque en cuarentena, le dará al capitán del buque un permiso escrito para permitir la descarga o el desembarque de los pasajeros, o ambas cosas. Este permiso se le entregará a las autoridades de la Aduana antes de efectuar dicho buque cualquiera de las operaciones arriba indicadas.

Art. 384.— Cuando se le conceda libre plática a un buque en cuarentena, la patente de sanidad debe ser visada por el Médico de Sanidad Marítima y entregada nuevamente al buque para que sea presentada a los Médicos de Sanidad Marítima en cada uno de los demás puertos que visite durante su viaje. La patente de sanidad debe ser entregada al Médico de Sanidad Marítima del último puerto Dominicano visitado. Por último puerto visitado se entiende el último puerto dominicano que visite por primera vez, en cada viaje, salvo que sea dispuesto de otro modo por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, por causa justificada. Concedida la libre plática a cualquier buque en el primer puerto dominicano, no queda exento del examen cuarentenario en los demás puertos que visite, excepto cuando de otro modo sea determinado por disposiciones especiales de cuarentena dictadas por el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia, o se haga necesario de acuerdo con los requisitos de la ley sobre Aduanas y Puertos.

Al eximir a un buque del examen cuarentenario en los demás puertos visitados, después de habérsele concedido libre

plática en el primer puerto dominicano de entrada, no exime al capitán de presentar la patente de sanidad a los Médicos de Sanidad Marítima en los demás puertos visitados para ser examinada y debidamente visada por dichos Médicos. Cuando no se presente la patente de sanidad a los Médicos de Sanidad Marítima locales de los puertos dominicanos visitados después del primer puerto de entrada, como se requiere más arriba, se considerará como una violación a este Código.

Art. 385.— Ninguna persona, que no sea ciudadano dominicano, puede desembarcar en puertos de la República si está atacada de las siguientes enfermedades:

Favus, Herpes de la cabeza o del ano, Sicosis de la barba, Actinomicosis, Blastomicosis, Buba, Micetoma (Pie Madura), Lepra, Ulcera Oriental, Leishmaniosis, Infección venérea aguda: sífilis, gonorrea, chancroide, Tracoma, Filariosis, Quistosomiasis, Sarna, Tiña, Parálisis infantil y toda enfermedad epidémica.

Art. 386.— Ningún cadáver de persona fallecida de enfermedad cuarentenable, podrá desembarcarse, sino en una caja de metal herméticamente cerrada y desinfectada, y de acuerdo con las instrucciones del Médico de Sanidad Marítima.

En caso de defunción por enfermedad cuarentenable, ocurrida durante el viaje, se recurrirá a la incineración o a la sepultura en el mar si es posible; si no es posible, el cadáver se envolverá en una sábana mojada con una solución de bicloruro de mercurio y se colocará en una caja de metal herméticamente cerrada con soldadura al fuego.

Art. 387.— En caso de que se presente alguna enfermedad trasmisible o contagiosa a bordo de un buque en cuarentena, en cualquier puerto de la República, el capitán cumplirá con las disposiciones del Código de Procedimiento Sanitario referente a esas enfermedades.

Art. 388.— Si en algún puerto de la República existiese enfermedad cuarentenable, los buques de cabotaje se someterán a los mismos reglamentos de cuarentena dictados para buques que lleguen a puertos extranjeros y en este caso, en vez de la patente de sanidad se requerirá un certificado de las autoridades del puerto de partida.

Art. 389.— Todo certificado de las autoridades sanitarias locales de puertos extranjeros, que sea exigido en este Capítulo tales como certificados de desinfección de la carga y

otros documentos análogos, deben ser visados por el representante de la República en aquellos puertos.

DISPOSICIONES ESPECIALES SOBRE CUARENTENA:

Las disposiciones especiales de cuarentena para puertos extranjeros contienen todas las instrucciones necesarias para los representantes de la República Dominicana respecto de la expedición de patentes de sanidad, y para los capitanes de buques en dichos puertos. Cuando no se puedan observar las disposiciones de este Código de Procedimiento Sanitario para puertos extranjeros, no se deben expedir patentes de sanidad.

Si se le expide una patente de sanidad a un buque que no se ha sometido a las disposiciones de este Capítulo para puertos extranjeros, se hará una nota que indique el tiempo del incumplimiento al dorso de dicha patente de sanidad.

Estas disposiciones especiales de cuarentena para los puertos dominicanos, son dictadas para el gobierno de los Médicos de Sanidad Marítima locales, capitanes y consignatarios de barcos. La violación a estas disposiciones se castigará de acuerdo con lo establecido para los reglamentos de cuarentena.

COLERA:

Art. 390.— En el barco que salga con destino a la República, de un puerto extranjero donde exista el cólera, debe tenerse especial cuidado para que el agua y los alimentos no se contaminen. El agua potable, a menos que sea reconocida como pura, debe ser hervida, y los alimentos bien cocidos y protegidos de contaminación por las moscas.

Las letrinas y los tubos de desagüe de los buques deben estar de tal manera colocados que se puedan mantener en perfecto estado de limpieza.

Los alimentos que se consumen crudos y que provengan de lugares infectados de cólera no deben ser embarcados. Las frutas de árboles y arbustos pueden embarcarse.

El equipaje de los pasajeros de proa debe ser inspeccionado. No se permitirá llevar comidas en ellos.

Los pasajeros de proa y los tripulantes que vengan de lugares infectados de cólera deben ser sometidos a una examen bacteriológico o deben ser sometidos a observación, en un sitio aislado.

Los pasajeros de proa y los tripulantes que procedan de

lugares no infectados de cólera, que se embarquen en un puerto infectado, se tratarán lo mismo que los del párrafo anterior.

Los pasajeros de primera que procedan de lugares infectados de cólera deben presentar pruebas satisfactorias del sitio donde han residido durante los cinco días con anterioridad al embarque y en caso de que hayan estado expuestos a la infección, se someterán a una observación médica durante el tiempo que requiere el período de incubación, y a un examen bacteriológico.

En el caso de que aparezca el cólera en un hospital cuarentenario o en la casa en la que se encuentren detenidos los pasajeros, ninguno de éstos podrá embarcarse hasta que no haya transcurrido una cuarentena de seis (6) días.

Art. 391.— En los barcos que lleguen a puertos dominicanos procedentes de otro puerto infectado de cólera o que haya tenido durante su travesía un caso de cólera, se tomarán las siguientes medidas.

Los pasajeros deben someterse a un examen bacteriológico, y no se les permitirá desembarcar mientras no se pruebe que están libres de dicha enfermedad.

Toda persona expuesta a la infección colérica se pondrá en cuarentena de seis (6) días, después de haber sido separada del foco de infección.

En vez del examen bacteriológico (cuando esto sea posible) toda persona expuesta a infección por caso de cólera se pondrá en cuarentena por cinco (5) días después de haber sido aislada de este caso.

Cuando durante un viaje ocurra un caso de cólera bacteriológicamente diagnosticado, la persona o personas infectadas deben ser aisladas fuera del buque, si es posible. En el caso en que este aislamiento sea imposible, el buque se pondrá en cuarentena durante el tiempo requerido por este Capítulo.

Todas las frutas o legumbres que se hallen a bordo y que se consumen crudas, deben destruirse o cocerse debidamente.

Los alimentos servidos a las personas en cuarentena, a menos que procedan de un lugar libre de contaminación de cólera, deben cocerse.

El agua que se consuma en un barco en cuarentena, por cólera, a menos que sea determinado por un examen bacteriológico de que está exenta de gérmenes del cólera, debe esterilizarse; de otro modo debe ser botada después de su desinfección.

El excremento de todas las personas que estén en cuarentena por el cólera, debe desinfectarse y se tomarán todas las precauciones necesarias para prevenir la contaminación de los alimentos y del agua por las moscas u otros insectos.

Los objetos personales contaminados por el excremento en caso de cólera deben ser desinfectados.

Cualquier sitio de un barco contaminado por las excreciones de un colérico, debe lavarse con una solución fuerte de bicloruro de mercurio o de ácido carbólico.

Los convalescientes de cólera perfectamente restablecidos, no deben libertarse de la cuarentena hasta después de haber obtenido negativos los exámenes bacteriológicos consecutivos que indique la autoridad sanitaria.

FIEBRE AMARILLA:

Art. 392.— En todo barco que salga con destino a la República de un puerto extranjero donde exista fiebre amarilla deben tomarse las medidas necesarias para evitar la entrada de mosquitos a bordo.

Los tanques, cubos y vasijas donde pueda depositarse el agua, deben estar a prueba de mosquitos, con el fin de evitar el criadero de estos insectos. En el caso en que a juicio del Médico de Sanidad Marítima que hiciere la inspección en un barco atracado al muelle o pegado a la orilla, hayan podido entrar mosquitos, se deben tomar las medidas necesarias para destruirlos.

Para los fines de este reglamento, el período de incubación de la fiebre amarilla es de seis (6) días.

A los pasajeros y tripulantes que, a juicio del representante de la República, hayan estado expuestos a una infección de fiebre amarilla, no se les permitirá embarcar sino después de seis (6) días. Los inmunizados por haber sufrido esta enfermedad o los que estén vacunados contra la fiebre amarilla están exceptuados de las disposiciones de este Capítulo.

Art. 393.— En los barcos que lleguen a un puerto dominicano procedentes de otro puerto infectado de fiebre amarilla o que hayan tenido durante su travesía un caso de dicha enfermedad se tomarán las siguientes medidas:

- a) Hacer un examen minucioso de todos los pasajeros y tripulantes y tomar su temperatura.
- b) Cuando sea posible, los atacados serán desembarcados inmediatamente y protegidos por una malla o re-

decilla contra los mosquitos y llevados a un lugar de aislamiento.

- c) Las personas no contaminadas pueden desembarcarse, y, si es posible, tenerse en observación por seis (6) días, a partir del momento de desembarque.
- d) Las personas en observación, que tengan una temperatura de 37.6° C. deben aislarse en un apartamento protegido por tela metálica.
- e) El barco debe anclarse por lo menos a quinientos (500) metros de la orilla.
- f) El buque debe fumigarse para la destrucción de los mosquitos, antes de que se proceda a la descarga. Si se hace imposible esta fumigación antes de proceder a la descarga, ella se hará bajo la supervigilancia del Médico de Sanidad Marítima y de la manera siguiente:

I —Se emplearán personas inmunes.

II— Si se emplean personas no inmunes se tendrán en observación durante el tiempo que dure la descarga y seis días después de haberse terminado ésta.

El buque que se acercare tanto a la orilla de un puerto infectado de fiebre amarilla, que pudiera dar acceso a mosquitos, debe fumigarse y las personas de a bordo se pondrán en observación por seis (6) días.

Art. 394.— Todo buque que llegue a un puerto de la República, procedente de un puerto infectado o sospechoso, sin haber tenido ningún caso de fiebre amarilla ni de defunción, por esta enfermedad, sea antes de su partida, durante el viaje, o en el momento de su llegada; que no hubiere anclado muy próximo a la orilla para evitar el acceso de mosquitos, o que haya sido satisfactoriamente fumigado inmediatamente antes de su salida, puede, a su llegada al puerto dominicano de su destino estar sujeto al siguiente tratamiento.

- a) si ha llegado en seis (6) días, se le permitirá libre plática, fumigándolo y sin detener su entrada más tiempo del necesario para completar los seis (6) días.
- b) si ha llegado después de seis (6) días, debe fumigarse inmediatamente (a menos que lo haya sido antes de su salida) y entonces puede entrar sin detenerse.

Los buques procedentes de puertos infectados o sospechosos, que soliciten carbón o cualquier otro abastecimiento, podrán tomarlo, siempre que anclen en un sitio inaccesible a los

mosquitos y que los pasajeros y tripulantes se mantengan a bordo.

Se permitirá el tránsito de buques de puertos infectados o sospechosos de fiebre amarilla a puertos intermedios, bajo las siguientes condiciones:

a) El buque anclará en los sitios especificados; la tripulación no bajará a tierra en el puerto de partida. Debe hacerse todo lo posible por evitar el acceso de mosquitos.

El oficial que baje a tierra debe estar inmune para la fiebre amarilla. Los pasajeros, a menos que estén inmunizados contra dicha enfermedad, deben haber estado fuera del alcance de ella durante los seis (6) días al embarque.

b) Todas las condiciones arriba mencionadas deben ser certificadas por un oficial acreditado del gobierno, en el puerto de partida o puerto intermediario. En caso de que no exista este funcionario, el certificado debe obtenerse de las autoridades locales.

A las personas que prueben estar inmunizadas contra la fiebre amarilla o que no hayan estado expuestas a esta infección puede permitírseles desembarcar inmediatamente.

Para destruir los mosquitos se debe hacer una completa fumigación de todos los sitios del buque con gas bióxido de azufre; dos por ciento de volumen de gas, expuesto durante dos horas; o gas cianhídrico; media onza de cianuro por mil pies cúbicos de espacio, expuesto durante media hora.

PESTE BUBÓNICA:

Art. 395.— En los puertos o sitios donde se sospeche exista la peste bubónica en las ratas, se deben tomar todas las medidas necesarias para prevenir que las ratas y sus pulgas pasen a bordo.

Los buques que vengan de estos puertos deben fumigarse inmediatamente para la destrucción de las ratas sobre todo, cuando estén vacíos. Las lanchas deben estar libres de ratas, y para conseguirlo, la fumigación debe hacerse periódicamente.

Si el buque está pegado al muelle, todos los cabos de amarre deben tener discos metálicos contra las ratas, de un diámetro no menor de tres (3) pies, y de tal manera colocados, que siempre estén en ángulo recto respecto del cabo de amarre.

Los objetos que alberguen ratas o pulgas, o puedan albergarlas no pueden ser embarcados hasta tanto no sean fumigados. La naturaleza de la mercancía, el sitio y método del a-

rimo antes del embarque, deben tenerse en cuenta a fin de evitar el albergue de ratas. Los huacales, sacos de arroz, pueden servir de nido a las ratas y pulgas, por lo que es preferible que la carga se ponga en almacenes a prueba de ratas. Los artículos de carga, en huacales, deben inspeccionarse cuidadosamente para determinar si están libres de ratas; si no lo están, a juicio del capitán, no podrán ser embarcados. Cuando la carga de un buque sea de granos o de cualquier otro alimento que guste a las ratas, se deben tomar precauciones especiales, a fin de prohibir que vayan a bordo.

DISPOSICIONES GENERALES EN LOS PUERTOS

Art. 396.— Al arribo a cualquier puerto de la República de barcos procedentes de puertos infectados por la peste bubónica, o que haya habido peste bubónica, en personas o en ratas, se pondrán en cuarentena. El infectado si existe alguno, se transportará a un sitio aislado si fuere posible y se procederá a la destrucción de las ratas inmediatamente.

El buque que se encuentre infectado de peste bubónica, debe fumigarse inmediatamente en todos sus sitios para la destrucción de las ratas que puedan encontrarse en él y en la carga, y se tomarán, además, todas las precauciones necesarias para prever que las ratas se escapen del buque.

Se debe hacer un examen bacteriológico de todas las ratas destruidas en el buque en cuarentena, cuando sea posible.

Todas las personas atacadas de peste bubónica se tendrán en cuarentena hasta su completo restablecimiento y ningún objeto será permitido sacarse de la nave a menos que sea fumigado previamente.

Si ocurriese a bordo de un buque durante su viaje, un caso de peste bubónica de forma neumónica, éste debe ser aislado cuando sea posible, y todos los pasajeros y tripulantes que hayan estado expuestos a la infección se pondrán en cuarentena por un período de siete (7) días, y en caso de sospechas fundadas, hasta de catorce (14) días, o hasta que el examen de las secreciones pruebe que están libres del *bacillus pestis*.

El Médico de Sanidad Marítima, antes de permitir la libre plática a un buque que ha estado en cuarentena por la peste bubónica, debe asegurarse que dicho buque está libre de ratas.

Los objetos personales en uso, y todos los equipajes de los

pasajeros y tripulantes que el Médico de Sanidad Marítima considere infectados, se desinfectarán.

Todo buque que se dedique al comercio con puertos extranjero, se fumigará cada seis meses a fin de destruir las ratas. Esta fumigación es más conveniente cuando el buque está vacío.

Para los fines del párrafo anterior, un certificado de fumigación firmado por un médico oficial será suficiente prueba para el Médico de Sanidad Marítima.

La fumigación de un buque contra la peste bubónica se hará cuando no tenga carga exponiendo durante seis (6) horas toda las partes del buque al contacto de una solución de gas bióxido de azufre, no menos de tres (3) libras por mil pies cúbicos, o exponiendo durante dos (2) horas al contacto con ácido cianhídrico en una proporción de cinco (5) onzas de cianuro de sodio o de cianuro de potasio por mil pies cúbicos de espacio. Si el buque está cargado se mantendrá al contacto de los vapores un tiempo doble del especificado.

Cuando sea necesario, el Médico de Sanidad Marítima ordenará al capitán del buque infectado que haga la descarga poco a poco, a fin de hacer más efectiva la fumigación.

Art. 397.— Como esta enfermedad es ocasionada por las pulgas infectadas de las ratas, se ordena emprender una campaña enérgica contra estos roedores con el fin de prevenir la entrada de dichos animales infectados.

La Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia está obligada a hacer, cuando menos una vez al año, una campaña para desratizar el territorio de la República.

Art. 398.— A ningún barco que llegue a puertos dominicanos procedentes del extranjero se le permitirá atracar al muelle, a menos que haya cumplido los siguientes requisitos:

- a) Cuando venga de un país o puerto infectado de peste bubónica, todos los pasajeros y tripulantes deben presentar un certificado de haber sido inyectados con vacunas profilácticas o suero contra la peste bubónica, por lo menos siete días y no más de tres meses antes de la fecha de partida de dicho país o puerto, y por lo menos siete (7) días antes de su arribo al primer puerto dominicano.

Si este requisito no ha sido cumplido satisfactoriamente, el buque debe haber completado siete (7) días enteros entre la fecha de su partida del último puerto infectado y la de su lle-

gada a cualquier puerto de la República. Si este período de tiempo no se ha completado, dicho barco permanecerá en cuarentena el tiempo necesario para completar los siete (7) días requeridos.

Si a bordo ocurriese un caso sospechoso o comprobado de peste bubónica, el barco se mantendrá en cuarentena durante siete (7) días completos después de desvanecidas las sospechas o del restablecimiento o traslado del infectado.

El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia puede autorizar el transporte de los pasajeros a otro barco o a una estación cuarentenaria satisfactoria para completar el período de cuarentena.

- b) Que haya sido satisfactoriamente fumigado contra ratas inmediatamente antes de su partida de cualquier puerto infectado después de haber tomado la carga y haber desatracado del muelle.

El equipo o carga embarcados en un puerto no infectado pero que procedan de un sitio infectado de peste bubónica deben fumigarse inmediatamente antes de su embarque o el buque de que se trate debe fumigarse contra ratas, después que tome dicha carga.

- c) La fumigación debe ser oficialmente certificada por la autoridad sanitaria local competente.
- d) El certificado de fumigación contra ratas requerido en el párrafo anterior debe ser visado por el Cónsul, agente consular o representante de la República en el puerto de procedencia, manifestando la autenticidad de las firmas que tenga y su conformidad con los hechos en él especificados.

Art. 399.— Al llegar a un puerto dominicano, el certificado de fumigación requerido por el artículo anterior será presentado al Médico de Sanidad Marítima de dicho puerto, y el barco debe, además, someterse a cualquier otra inspección cuarentenaria requerida y ser inspeccionado contra ratas por dicho Médico de Sanidad Marítima o su ayudante debidamente autorizado.

Art. 400.— En caso de que no se hallen ratas a bordo, se expedirá un certificado de que está **aparentemente libre de ratas**, por el Médico de Sanidad Marítima, y después de haber cumplido cualquier período cuarentenario, se le permitirá atracar al muelle de acuerdo con los requisitos especificados más adelante.

En el caso de que se encuentren ratas a bordo, se mantendrá el barco en cuarentena y no se le permitirá atracar al muelle, ni descargar mientras no se fumigue, de acuerdo con los requisitos establecidos por el Departamento de Sanidad y Beneficencia y haya completado los siete (7) días de cuarentena.

Art. 401.— Los requisitos siguientes serán observados, por todos los buques incluidos en las disposiciones de este Capítulo, cuando se proceda a la carga o a la descarga:

- a) Colocar los discos contra ratas en todos los cabos que se utilicen para el amarre del barco al muelle, de las lanchas, al barco o del barco a cualquier otra embarcación.

Estos discos contra ratas serán hechos de metal sólido y pulido; deben tener por lo menos treintiseis (36") pulgadas de diámetro; se ajustarán al cabo fuertemente para prevenir que las ratas puedan pasar entre el disco y el cabo, y serán colocados de tal modo que no descansen sobre el muelle, lancha u otra embarcación. El cabo pasará por el centro del disco. Los discos contra ratas serán hechos y colocados a entera satisfacción del Médico de Sanidad Marítima.

Estos discos contra ratas se mantendrán en los cabos mientras el barco tenga amarres con el muelle, lancha o cualquiera otra embarcación según sea el caso. No se usarán otros cabos para el amarre del barco a menos que se usen temporalmente.

Cualquier tubo o manguera que vaya del barco al muelle, lancha u otra embarcación con el propósito de cargar o descargar agua, aceite o cualquier otro líquido, deben estar igualmente protegidos por discos contra ratas.

- b) El barco se mantendrá separado por lo menos a ocho (8) pies de distancia del muelle, lancha u otra embarcación por medio de defensores adecuados.

Estos defensores o batayolas serán largos y estrechos, tales como cuartones de madera de seis (6) pulgadas de diámetro y serán colocados entre el barco y el muelle o cualquiera otra embarcación. Los defensores o batayolas deben ser colocados a satisfacción del Médico de Sanidad Marítima y se mantendrán en sus sitios, por medio de un pequeño cabo atado de la baranda del barco. Estos defensores o batayolas deben colocarse lo más bajo posible de las claraboyas del barco.

- c) Todas las claraboyas y ventanillas o cualquiera abertura en el costado del barco, próximos al muelle, lanchas o cualquier otra embarcación deben estar tapa-

das con un pedazo de madera sólida o cubiertas con una lona gruesa.

- 1) El barco podrá solamente cargar o descargar desde las seis y treinta a. m. (6.30 a. m.) hasta las cinco y treinta p. m. (5.30 p. m.) del mismo día. Dicha carga o descarga podrá hacerse solamente bajo la vigilancia de un representante debidamente autorizado del Departamento de Sanidad y Beneficencia.

Tan pronto como cese el trabajo, ya sea en las horas de comida o por cualquier otra circunstancia, todas las escalas o cualquier otro objeto por el cual las ratas puedan pasar del barco al muelle o a cualquier otra embarcación, serán separados inmediatamente.

Si el barco se encuentra al costado del muelle, se alejará de él inmediatamente después que cese el trabajo, a las cinco y treinta p. m. (5.30 p. m.) y en ningún caso se le permitirá permanecer a los costados del muelle después de las seis p. m. (6 p. m.). Todas las lanchas se retirarán de su costado después que cese el trabajo a las cinco y treinta p. m. (5.30 p. m.). En ningún caso podrán permanecer a su costado, después de las seis pasado meridiano (6 p. m.).

- e) Los barcos que se alejen del muelle después de haber terminado la carga o la descarga, para permanecer en el puerto, deben anclar a una distancia de no menos de ciento cincuenta (150) metros de tierra. La carga o la descarga se continuará en los días subsiguientes, pero siempre cumpliéndose los requisitos exigidos en este artículo.

En el caso en que sea imposible, debido al mal tiempo o a las condiciones del mar, no pueda anclar un barco a ciento cincuenta (150) metros de tierra, como se requiere en el párrafo anterior, el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia puede modificar esta distancia, siempre y cuando dicha modificación no sea perjudicial para la salud pública, pero el barco anclará lo más distante de tierra que sea posible.

- f) Mientras esté pegado al muelle, o cuando se encuentre al costado del buque, cualquier lancha u otras embarcaciones, todas las ventanillas, portalones o claboyas se mantendrán cerradas a menos que se estén usando para la descarga o carga. Durante las horas de comida todas se mantendrán cerradas.

Art. 402.— Los requisitos exigidos por los artículos 399,

400 y 401 de este Código, serán cumplidos por todos los barcos en cada uno de los puertos de la República a los cuales arriben.

Art. 403.— Tan pronto como el Departamento de Sanidad y Beneficencia pueda disponer de manera satisfactoria la fumigación contra las ratas de los barcos en puertos dominicanos, la fumigación se hará en el puerto o puertos de la República que designe el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia. Si a juicio de este funcionario dicha fumigación es necesaria, el barco o barcos que deben someterse a ella, la llevarán a efecto antes de descargar o de atracar al muelle.

Art. 404.— En caso de que un barco especial, presente evidencia que satisfaga al Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia de haber sido desinfectado antes de su llegada a un puerto dominicano, aunque no haya cumplido estrictamente con las disposiciones del artículo 398 y 399 de este Código, el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia podrá exceptuarlo de las disposiciones requeridas por los artículos 398 y 399 de este Código, pero el barco cumplirá con todos los demás requisitos exigidos en este Código.

Art. 405.— El Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia dictará cualquier reglamento adicional que se refiera a la fumigación de barcos, de su carga y a dictar, además, todas las medidas necesarias adicionales que deban tomarse en el puerto de partida de los barcos, para prevenir o tratar de prevenir el transporte de ratas infectadas por la peste bubónica a la República. Las infracciones de cualquiera de los reglamentos adicionales del Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia se considerarán también como infracciones a este Código.

Art. 406.— Los artículos de carga en los cuales puedan esconderse ratas, tales como substancias alimenticias, granos o pieles no deben, en ningún caso, descargarse en puerto dominicano, a menos que sean desinfectados debidamente antes de su descarga, de acuerdo con los requisitos de este Código.

VIRUELAS:

Art. 407.— Para los fines de este Código, el período de incubación de la viruela se considera de veintiún (21) días.

Los pasajeros o la tripulación que venga de algún país o puerto donde exista la viruela en forma epidémica, o que hayan estado expuestos a la infección, deben vacunarse antes de

embarcarse, a menos que presenten evidencia satisfactoria de estar inmunes contra la viruela, o haberse vacunado con resultados positivos dentro de un plazo que no exceda de un año. El equipaje debe inspeccionarse y desinfectarse si es necesario.

Art. 408.— Todos los barcos que lleguen a puertos dominicanos con casos de viruelas a bordo, o que los hayan tenido durante el viaje, o que procedan de un país o puerto en donde exista la viruela en forma epidémica, se someterán a las disposiciones siguientes:

- a) Cuando sea posible, el atacado debe ser aislado hasta que se haya restablecido por completo. Cuando esto sea posible el barco se pondrá en cuarentena durante veintiún (21) días después de restablecido por completo el último atacado de viruela.
- b) Todas las personas de a bordo deben vacunarse y permanecer en cuarentena hasta que la vacuna las proteja contra cualquier infección. Si se niegan a vacunarse, se tendrán en cuarentena veintiún (21) días después que el período de infección haya pasado.

Todos los objetos de los pasajeros y tripulantes que estuvieren expuestos a la infección deben desinfectarse. Todos los apartamientos en donde sea posible contraer una infección serán desinfectados.

Art. 409.— Las personas que lleguen a cualquier puerto deben presentar pruebas satisfactorias de haberse vacunado con resultados positivos a lo sumo un año antes de la fecha de su llegada, o deben vacunarse o revacunarse antes de desembarcar.

Cuando se considere necesario, en bien de la salud pública, el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia está autorizado a pedir que todas las personas que lleguen a la República, de cualquier país o puerto especialmente designado, se vacunen con diez días de anticipación de su partida o que se vacunen o revacunen a su llegada.

TIFUS EXANTEMATICO:

Art. 410.— Para los fines de este Código, el período de incubación para el tifus exantemático se considera de doce (12) días.

Los pasajeros o tripulantes con destino a cualquier puerto de la República, procedente de países o puertos infectados de tifus exantemático, no podrán tomar pasaje a menos que

estén libres de esta enfermedad o de los agentes transmisores de la misma. Todos los objetos personales, vestidos o equipajes de toda persona infectada deben desinfectarse antes de desembarcar.

Los pasajeros procedentes de países en donde exista el tifus exantemático que desembarquen en puertos no infectados quedarán sujetos a las previsiones del párrafo anterior.

Todo pasajero o tripulante, que a juicio del Médico de Sanidad Marítima haya estado expuesto a la infección (en una casa, cuartel o cualquier otro edificio donde exista un caso de tifus exantemático) no podrá embarcarse sino después de doce (12) días de haber sido separado del sitio infectado.

Art. 411.— Los buques en los cuales hayan ocurrido casos de tifus exantemático se pondrán en cuarentena; el paciente o pacientes deben aislarse, cuando sea posible y sus vestidos, objetos personales y equipajes deben desinfectarse.

Todo pasajero o tripulante que haya estado expuesto a la infección se pondrá en observación durante doce (12) días a partir del día de la misma exposición.

Todos aquellos que demuestren estar libres de insectos parásitos y que no hayan estado expuestos a la infección, pueden desembarcar libremente y el equipaje no se desinfectará.

Los barcos que tengan casos de tifus exantemático serán detenidos y fumigados para la destrucción de sabandijas.

No es necesario desinfectar todos los departamentos de la carga en un barco infectado de tifus exantemático a menos que se encuentren en condiciones especiales de contaminación.

Art. 412.— Además de las cuatro enfermedades ya citadas, el Secretario de Estado de Sanidad y Beneficencia podrá tomar iguales medidas cuarentenarias en presencia de epidemias de Alastrim — Influenza epidémica — Poliomiélitis epidémica — Meningitis cerebro espinal epidémica.

Art. 413.— Cuando a bordo de un buque se encuentre uno o más casos de enfermedad trasmisible que no esté incluida en la nómina de las enfermedades cuarentenables de este Código, se permitirá desembarcar al enfermo siempre que sea aislado mientras constituya un peligro a la salud pública, y sometido al tratamiento correspondiente.

Los aviones están sujetos a las disposiciones de cuarente-

na que a juicio de la autoridad sanitaria sean aplicables para la preservación de la salud pública.

Art. 414.— Las infracciones a este Capítulo del Código de Procedimiento Sanitario se castigarán de acuerdo con el artículo 75 de la Ley de Sanidad.

Este Código deroga toda ley o parte de ley en lo que le sea contrario.

Dada en la sala de sesiones del Palacio del Senado, en Ciudad Trujillo, Distrito de Santo Domingo, capital de la República Dominicana, el día veintinueve del mes de diciembre del año mil novecientos treinta y siete, año 94o. de la Independencia y 75o. de la Restauración.

El Presidente,
Mario Fermín Cabral.

Los Secretarios:

M. de Moya Jr.
Félix Ma. Nolasco.

DADA en la Sala de Sesiones de la Cámara de Diputados, en Ciudad Trujillo, D. S. D., República Dominicana, a los veintinueve días del mes de Diciembre del año mil novecientos treinta y siete, año 94o. de la Independencia y 75o. de la Restauración.

El Presidente,
A. Pellerano Sardá.

Los Secretarios:

A. Font Bernard,
Dr. José E. Aybar.

GENERALISIMO RAFAEL LEONIDAS TRUJILLO MOLINA,
Presidente de la República Dominicana.
BENEFACTOR DE LA PATRIA.

En ejercicio de la atribución que me confiere el artículo treinta y siete de la Constitución del Estado,

Promulgo la presente ley, y mando que sea publicada en la Gaceta Oficial para su conocimiento y cumplimiento.

DADO en Ciudad Trujillo, capital de la República, a los once días del mes de enero del año mil novecientos treinta y ocho.

RAFAEL L. TRUJILLO.